Cacerola eléctrica multiusos
Multiuse electric hot plate
Sauteuse électrique multiusages
Panela eléctrica multiusos
Vielzweck-Elektrokasserolle
Casseruola elettrica multiuso
Universele elektrische braadpan
Ηλεκτρικό τηγάνι πολλαπλών χρήσεων
Многофункциональная электросковорода
مقلاة كهربائية متعددة الاستعمالات

Evelyn

Cód. 30469

E MODO DE EMPLEO

GB OPERATING INSTRUCTIONS

F MODE D'EMPLOI

P MODO DE EMPRÊGO

D GEBRAUCHSANLEITUNG

I ISTRUZIONI

NL GEBRUIKSAANWIJZING

GR ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ

RU ИНСТРУКЦИИ

AR طريقة الاستعمال

PALSON®

1. Tapa de cristal
2. Válvula
3. Asa de la tapa
4. Cuerpo de la cacerola
5. Asa
6. Termostato de temperatura
7. Cable eléctrico

1. Coperchio in vetro
2. Valvola
3. Ansa del coperchio
4. Corpo della casseruola
5. Ansa della casseruola
6. Termostato di temperatura
7. Cavo elettrico

1. Glass lid
2. Valve
3. Lid handle
4. Hot plate body
5. Handle
6. Thermostat
7. Power cord

1. Glazen deksel
2. Ventiel
3. Handvat van het deksel
4. Hoofdbestanddeel van de braadpan
5. Greep van de braadpan
6. Thermostaat
7. Elektrische snoer

1. Couvercle en verre
2. Soupape
3. Poignée du couvercle
4. Corps de la sauteuse
5. Poignée de la sauteuse
6. Thermostat de température
7. Câble électrique

1. Καπάκι απο κρύσταλλο
2. Βαλβίδα
3. Χερούλι του καπακίου
4. Το κύριο σώμα του τηγανιού
5. Χερούλι του τηγανιού
6. Θερμοστάτης ρύθμισης της θερμοκρασίας
7. Ηλεκτρικό καλώδιο τροφοδοσίας

1. Tampa de vidro
2. Válvula
3. Pega da tampa
4. Corpo da panela
5. Asa da panela
6. Termóstato
7. Cabo eléctrico

1. Стеклянная крышка
2. Клапан
3. Ручка крышки
4. Корпус сковороды
5. Ручка сковороды
6. Температурный термостат
7. Кабель питания

1. Glasdeckel
2. Ventil
3. Deckelgriff
4. Pfannenkörper
5. Pfannengriff
6. Thermostat
7. Elektrokabel

1- غطاء زجاجي
2- صمام
3- مقبض الغطاء
4- جسم مقلاة
5- مقبض المقلاة
6- ترموستات للحرارة
7- سلك كهربائي

E	ESPAÑOL	4
GB	ENGLISH	8
F	FRANÇAIS	12
P	PORTUGUÊS	16
D	DEUTSCH	20
I	ITALIANO	24
NL	NEDERLANDS	28
GR	ΕΛΛΗΝΙΚΑ	32
RU	РУССКИЙ	36
AR	اللغة العربية	43

E

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

El uso de aparatos eléctricos nos obliga a tomar medidas de seguridad tanto para el producto adquirido como para el usuario.

1. Lea todas las observaciones y recomendaciones cuidadosamente.
2. No toque las superficies calientes, USE LAS ASAS laterales ya que éstas son resistentes al calor.
3. Para evitar una descarga eléctrica, asegúrese de que tanto el termostato, como el cable y el aparato estén absolutamente secos.
4. Pasos para el encendido del aparato:
   PRIMERO: coloque firmemente y hasta el tope el Termostato en el enchufe previsto en el cuerpo del aparato, dejando el indicador de temperatura en “0”.
   SEGUNDO: coloque la clavija del cable eléctrico en el enchufe de la red.
5. Para conectar y desenchufar el cable y termostato del aparato, nunca hay que tirar del cable, sino de la respectiva clavija o termostato.
6. Asegúrese que el enchufe y el cable que vaya a usar esté en buenas condiciones, para garantizar el buen funcionamiento.
7. No use productos o componentes diferentes a los originales.
8. Mantenga el cable lejos de las superficies calientes.
9. No utilice el aparato cerca de la encimera de gas o de un radiador eléctrico. Mantenga la máxima distancia entre la plancha de asar y la superficie o pared, mínimo de 15 cm.
10. Mientras tenga en uso el aparato, manténgalo fuera del alcance de los niños.
11. Tome las debidas precauciones al remover los alimentos en la multicocina.
12. Este aparato debe usarse sólo siguiendo rigurosamente las instrucciones mencionadas anteriormente.
13. Si el cable de corriente está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante o su servicio técnico autorizado o por un técnico cualificado, con tal de evitar un peligro.
14. Este aparato deberá ser utilizado únicamente con su termostato original.
15. La toma móvil del conector debe ser retirada antes de la limpieza del aparato y la base del conector debe secarse antes de la nueva utilización del aparato.

INSTRUCCIONES DE USO

Regulador Automático de Temperatura:
El termostato está integrado en el cable eléctrico, el cual podemos separar del aparato. La regulación de éste es de 0ºC a 240ºC con un selector de 0 a 10, permitiendo elegir la temperatura ideal para cada comida, garantizando un óptimo resultado de gran calidad y altísimas propiedades nutritivas.
Según el tipo de la comida a preparar se selecciona la temperatura.
Una vez alcanzada la temperatura deseada, el piloto luminoso del termostato se apaga automáticamente, así como se enciende nuevamente cuando ésta desciende.

Utilización correcta:
- Antes de cada uso, limpien cuidadosamente la plancha y tapa del aparato.
- Después de cada uso, untar la superficie de la cacerola con aceite o mantequilla.

Para el encendido:
1. Colocar el indicador de temperatura en posición "0" y enchufar el termostato en su base.

Nota importante: Si el regulador de temperatura no está correctamente enchufado, puede producirse un calentamiento anormal, lo que puede ocasionar daños en el aparato e incluso accidentes. Por lo tanto asegúrese de que el regulador de temperatura esté firmemente enchufado hasta el fondo.

2. Colocar la clavija en el enchufe de la red eléctrica.
   El piloto luminoso se enciende una vez se selecciona una temperatura.

3. La escala de temperatura tiene cinco niveles, seleccionables según el tipo de comida.

4. ¿Cómo empezar a cocinar?

1) Una vez conectado el cable, espere unos 5 minutos. El piloto luminoso se apagará y podrá empezar a cocinar.
   Si la lámpara de control se apaga, no se alarme, no está rota, recuerde que tiene una función automática y se apagará al alcanzar la temperatura deseada.
   Si durante el primer uso, aprecia unos olores anormales, no se preocupe. No es nocivo a la salud. El calentamiento de la resina protectora, que viene de fábrica, suele aportar estos olores, pero a los pocos minutos desaparecen.
   No tocar la base del aparato. Mueva y manipule la cacerola sólo por las asas resistentes al calor.
2) Con su multicocina ya puede empezar a disfrutar de sabrosas comidas, cocinadas con muy poca grasa para una alimentación sana y para optimizar su bienestar.
3) La tapa de cristal PIREX debe usarse siempre, ya que no sólo es resistente al calor, sinó que mantiene y distribuye el calor por la parte superior y además deja los alimentos crujientes.
   La tapa de cristal permite comprobar el progreso de la cocción de la comida, sin olores ni salpicaduras.
   La tapa tiene una válvula para el escape del vapor, no permitiendo que la comida se cueza con líquidos no deseados, sino que quede más tierna y jugosa.
4) Cuando esté la comida en su punto, ponga el regulador de temperatura en "0". Si desea mantener la comida caliente, baje hasta la posición "2".
5) Antes de servir, ponga el regulador de temperatura nuevamente en "0".
6) Desconecte el énchufe y el termostato de la cacerola. A continuación puede servir la comida en la mesa en el mismo recipiente.

Atención: Primero sacar la clavija del enchufe en la red. En segundo lugar, sacar con precaución el termostato (el otro extremo del cable) del enchufe integrado en la base del aparato. Cuando se enfríe pasar un trapo seco y limpio por dentro del enchufe.

CUIDADOS Y MANTENIMIENTO DE LA SUPERFICIE ANTIADHERENTE.

La superficie de la cacerola es de primera calidad, es material antiadherente, donde no se pega absolutamente nada.
Por ese mismo motivo hay que tomar las siguientes medidas preventivas:

- No use palas o cucharones de cocina metálicos. Le recomendamos utensilios de madera o plástico.
- Si tiene que cortar carne, embutidos o pescado, le recomendamos que extraiga los alimentos de la cacerola y que los corte sobre una tabla.
- Asegúrese de que ni el cable eléctrico ni el termostato roce o se apoye sobre la superficie del aparato.
- No use cepillos fuertes de nylon ni metálicos para la limpieza de la multicocina.

- La cacerola deberá limpiarse después de cada uso, y habiendo llegado a un enfriamiento manejable, con un trapo limpio y seco. Le recomendamos el uso de papel de cocina.
- Para una comida más sana y genuina, se aconseja no utilizar aceite directamente sobre la superficie antiadherente, sino más bien adobar previamente las carnes, verduras y pescados con distintas especias, mantequilla, aceite, limón, vino, mostaza, soja, etc...
- Los productos congelados podrán cocinarse reduciendo las temperaturas un 50%, según la tabla adjunta, y aumentando el tiempo de preparación.

INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA

Le recomendamos las siguientes prácticas y sugerencias para una limpieza correcta:

Plancha antiadherente, en estado caliente.

Después de cada uso, limpie la plancha con un paño húmedo o papel de cocina. Si quedan residuos sobre la superficie, ponga un poco de agua en la plancha y caliéntela nuevamente para diluir estos restos de comida. Ayúdese, si es necesario, de una espátula de plástico o madera.
No utilice detergentes fuertes ni abrasivos, como cepillos o esponjas de nylon o metálicas.
Nunca introduzca la plancha en el agua, ni la lave con agua mientras esté caliente.

Plancha antiadherente, en estado frío.

Límpiela con una esponja suave y un poco de detergente no abrasivo. Evite que penetre agua en el interior.

Tapa de cristal Pirex.

Limpie la tapa con una esponja suave y detergente suaves. No cambie bruscamente la temperatura de la tapa (de caliente a frío). No ponga la tapa bajo el chorro de agua fría mientras esté caliente. No utilice toallitas impregnadas de productos químicos u otros detergentes fuertes.

Termostato regulador de temperatura.

Limpie el termostato con toallitas suaves de papel. No limpie el hueco del enchufe del termostato con trapos o papel húmedo. Éste siempre debe mantenerse seco.

Una vez limpio el aparato, séquelo completamente con un paño de cocina. Por último unte ligeramente la superficie antiadherente con un poco de aceite o mantequilla.

TABLA DE TIEMPOS PARA COCINAR CON EVELYN

ALIMENTO	TIEMPO DE COCCIÓN	SELECTOR	TEMPERATURA
Empanadas, croissant	1 min. por lado	2, 4	80ºC
Huevo frito	2 min.	2, 4, 6	150ºC
Crepes	1-2 min. por lado	2, 4, 6, 8	160ºC
Tortilla francesa	2 min. por lado	2, 4, 6, 8	160ºC
Queso fresco	1 min. por lado	2, 4, 6	150ºC
Tostadas	1 min. por lado	2, 4, 6	150ºC
Sandwiches	2 min. por lado	2, 4, 6, 8	170ºC
Calabacines, ajos, setas, berenjenas, tomates, pimientos, cebollas, etc.	2 min. por lado	2, 4, 6	150ºC
Patatas, calabazas, zanahorias:en corte	3 min. por lado	2, 4, 6	150ºC
Salchichas	2-3 min. por lado	2, 4, 6	150ºC
Entrecote de ternera	2-3 min. por lado	2, 4, 6, 8	180ºC
Filete de ternera o cerdo	3 min. por lado	2, 4, 6, 8	180ºC
Costillas de cordero	3 min. por lado	2, 4, 6, 8	170ºC
Chuletas de cerdo	3 min. por lado	2, 4, 6, 8	170ºC
Conejo (troceado)	3-4 min. por lado	2, 4, 6, 8	160ºC
Brochetas de pescado	2 min. por lado	2, 4, 6	160ºC
Atún, salmón, caballa, pez espada, etc.	2-3 min. por lado	2, 4, 6, 8	160ºC
Crustáceos	2-3 min. por lado	2, 4, 6, 8	180ºC
Sepias, calamares, etc.	2-3 min. por lado	2, 4, 6, 8	180ºC
Pizzas	7-10 min.	2, 4, 6, 8, 10	240ºC
Paellas	35-45 min.	2, 4, 6, 8, 10	160ºC-240ºC

GB

IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS

When using electrical devices, it is necessary to observe safety precautions both for the product purchased and for the user.

1. Read carefully all the remarks and recommendations.
2. Do not touch any hot surfaces, USE THE SIDE HANDLES or the device's feet, as these are heat resistant.
3. To prevent electric shocks, make sure that the thermostat, the power cord and the device are totally dry.
4. Steps for turning on the device:
   FIRST: insert the thermostat firmly as far as it will go into the socket in the device's body, leaving the temperature indicator set to "0".
   SECOND: insert the power cord plug into the mains socket.
5. When plugging and unplugging the device's power cord and thermostat, never pull on the cord but on the plug or thermostat.
6. Make sure that the plug and power cord are in good condition in order to guarantee satisfactory operation.
7. Do not use products or components that are different from the original ones.
8. Keep the power cord away from hot surfaces.
9. Do not operate the device near gas rings or electric radiators. Keep a minimum distance of 15 cm between the hotplate and the surface or wall.
10. Keep the device out of children's reach while the device is operating.
11. Take all necessary precautions when removing the hotplate from the frying pan.
12. This device should only be used strictly in compliance with the above-mentioned instructions.
13. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its authorised technical service or by a qualified technician in order to prevent hazards.
14. This device should only be used with the power cord supplied.

INSTRUCTIONS FOR USE

Automatic Temperature Regulator:
The thermostat is integrated with the power cord, and can be separated from the device. The thermostat can be adjusted from 0ºC to 240ºC using a selector from 0 to 10. This allows you to choose the ideal temperature for each meal, guaranteeing optimal results while preserving all the food's nutritional properties.
The temperature is selected depending on the type of meal to be prepared.
Once the desired temperature has been reached, the thermostat's indicator lamp turns off automatically, lighting again when the temperature falls below the setpoint.

Correct use:
- Carefully clean the device's hotplate and lid each time before use.
- Grease the hotplate with oil or butter each time after use.

Turning on:
1. Set the temperature indicator to "0" and insert the temperature regulator's plug FIRMLY into the socket AS FAR AS IT WILL GO.

Important note: If the temperature regulator is not correctly inserted, it may cause abnormal heating, which may damage the device and even cause accidents. Therefore, make sure that the temperature regulator is firmly inserted as far as it will go.

2. Insert the plug in the mains socket.
   The indicator lamp turns on when the power cord is connected to the mains.

3. The temperature scale has five phases, which are selectable depending on the type of meal.

4. How do I start cooking?

1) Wait for about 5 minutes after plugging in the power cord. The indicator lamp will light and you can start cooking.
   If the indicator lamp should go out, do not be alarmed. It is not broken. Remember that it operates automatically and will turn off when the desired temperature is reached.
   If you should note abnormal smells when using for the first time, do not worry. This is not harmful for your health. The protective resin, applied in the factory, normally gives off these smells when heated. They will disappear after a few minutes.
   Do not touch the device's base. Use only the heat-resistant handles and feet when moving and handling the frying pan.
2) With EVELYN, you can start to enjoy tasty meals cooked using very little fat, helping you follow a healthy diet for increased wellbeing.
3) The PIREX glass lid should always be used when cooking: it is not only heat-resistant but also maintains and distributes the heat along the top, keeping the food crispy.
   The glass lid allows you to monitor progress of the cooking, without smells or splashes.
   The lid has a safety valve for venting steam. This prevents the food from being cooked in too much liquid while keeping it tender and juicy.
4) When the food is ready, set the temperature regulator to "0". If you wish to keep the food hot, lower the regulator to the position "2".
5) Before serving, reset the temperature regulator to "0".
6) Pull out the plug and thermostat from the frying pan. You can now serve the food at the table straight from the frying pan.

Caution: First remove the plug from the mains socket. Next, carefully take out the thermostat (the other end of the power cord) from the socket in the device's base. When it has cooled, wipe with a clean, dry cloth inside the socket.

CARE AND MAINTENANCE OF THE NON-STICK SURFACE.

The frying pan's surface has a top-quality non-stick coating on which absolutely nothing will stick.
To preserve its properties, the following precautions must be taken:

- Do not use metal spatulas or ladles. We recommend you use wooden or plastic utensils.
- If you have to cut hot or cold meat, or fish, we recommend you take the food out of the frying pan and cut it on a board.
- Make sure that neither the power cord nor the thermostat rest on or rub against the frying pan.
- Do not use stiff nylon or metal wire brushes to clean the frying pan.
- The frying pan should be cleaned each time after use. Wait until it has cooled to a suitable temperature and use a clean, dry cloth. We recommend you use paper kitchen towels.

- For healthier, more natural food, we recommend you do not use oil directly on the non-stick pan but rather that you marinade the meat, vegetables and fish beforehand with spices, butter, oil, lemon, wine, mustard, soy sauce, etc...
- Frozen products can be cooked reducing the temperatures 50%, as shown in the table below, and increasing the cooking times.

CLEANING INSTRUCTIONS

We recommend the following practices and suggestions for proper cleaning:

Non-stick hotplate, hot.

Clean the hotplate each time after use with a damp cloth or a paper towel. If any remains of food should be left on the surface, place a little water on the plate and reheat to dilute these remains. If necessary, use a wooden or rubber spatula to loosen them.
Do not use aggressive or abrasive detergents, or nylon or metal brushes or pads.
Never immerse the hotplate in water or wash with water while it is hot.

Non-stick hotplate, cold.

Clean with a soft sponge and a little gentle detergent. Avoid entry of water inside the device.

Pirex glass lid.

Clean the lid using a soft sponge and gentle detergents. Avoid abrupt temperature changes of the lid (from hot to cold). Do not place the lid under cold running water while it is hot. Do not use cloths impregnated with chemicals or other strong detergents.

Temperature regulator thermostat.

Clean the thermostat with soft paper towels. Do not clean the thermostat socket with damp cloths or paper. It must be kept dry at all times.

When the device has been cleaned, dry thoroughly with a kitchen towel. Finally, grease the non-stick surface of the frying pan with a little oil or butter.

TABLE OF COOKING TIMES WITH THE EVELYN

FOOD	COOKING TIME	SELECTOR	TEMPERATURE
Empanadas, croissant	1 min. per side	2, 4	80ºC
Fried egg	2 min.	2, 4, 6	150ºC
Crepes	1-2 min. per side	2, 4, 6, 8	160ºC
Plain omelette	2 min. per side	2, 4, 6, 8	160ºC
Fresh cheese	1 min. per side	2, 4, 6	150ºC
Toast	1 min. per side	2, 4, 6	150ºC
Sandwiches	2 min. per side	2, 4, 6, 8	170ºC
Courgettes, garlic, mush-rooms, aubergines, tomatoes, peppers, onions, etc.	2 min. per side	2, 4, 6	150ºC
Potatoes, pumpkins, carrots: cut	3 min. per side	2, 4, 6	150ºC
Sausages	2-3 min. per side	2, 4, 6	150ºC
Veal entrecote	2-3 min. per side	2, 4, 6, 8	180ºC
Veal or pork filet	3 min. per side	2, 4, 6, 8	180ºC
Lamb chops	3 min. per side	2, 4, 6, 8	170ºC
Pork chops	3 min. per side	2, 4, 6, 8	170ºC
Rabbit (cut)	3-4 min. per side	2, 4, 6, 8	160ºC
Fish brochettes	2 min. per side	2, 4, 6	160ºC
Tuna, salmon, mackerel, swordfish, etc.	2-3 min. per side	2, 4, 6, 8	160ºC
Crustaceans	2-3 min. per side	2, 4, 6, 8	180ºC
Cuttlefish, squids, etc.	2-3 min. per side	2, 4, 6, 8	180ºC
Pizzas	7-10 min.	2, 4, 6, 8, 10	240ºC
Paellas	35-45 min.	2, 4, 6, 8, 10	160ºC-240ºC

F

MESURES DE SECURITE IMPORTANTES

L'utilisation d'appareils électriques oblige à observer des mesures de sécurité concernant aussi bien le produit acheté que l'utilisateur.

1. Lisez attentivement toutes les observations et les recommandations.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes, UTILISEZ LES POIGNEES latérales ou les pattes de l'appareil, celles-ci résistant à la chaleur.
3. Pour éviter toute décharge électrique, assurez-vous que le Thermostat, le câble et l'appareil sont totalement secs.
4. Opérations à réaliser pour allumer l'appareil :
   PREMIEREMENT: mettez en place le Thermostat en l'enfonçant fermement et jusqu'à la butée dans la prise se trouvant dans le corps de l'appareil. Laissez l'indicateur de température sur "0".
   DEUXIEMEMENT: enfoncez la fiche du câble électrique dans la prise de courant.
5. Pour brancher et débrancher le câble et le thermostat de l'appareil, ne tirez jamais sur le câble, mais sur la fiche ou sur le thermostat.
6. Assurez-vous que la fiche et le câble qui vont être utilisés sont en bon état, afin de garantir le fonctionnement correct de l'appareil.
7. N'utilisez ni produits, ni composants différents des originaux.
8. Conservez le câble éloigné des surfaces chaudes.
9. N'utilisez pas l'appareil près d'une cuisinière à gaz ou d'un radiateur électrique. Respectez une distance minimum de 15 cm entre la plaque de cuisson et toute surface ou mur.
10. Durant l'utilisation de l'appareil, gardez-le hors de la portée des enfants.
11. Prenez les précautions nécessaires en retirant la plaque de la sauteuse.
12. Cet appareil ne doit être utilisé qu'en suivant rigoureusement les instructions mentionnées plus haut.
13. Si le câble électrique est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, par son service technique autorisé ou par un technicien qualifié, afin d'éviter tout danger.
14. Cet appareil ne devra être utilisé qu'avec la fiche amovible appropriée.

MODE D'EMPLOI

Régulateur Automatique de Température :
Le thermostat est intégré dans le câble électrique, qui peut être séparé de l'appareil. Le réglage de ce dernier va de 0ºC à 240ºC avec un sélecteur gradué de 0 à 10, vous permettant ainsi de choisir la température idéale pour chaque plat, ce qui garantit un résultat optimum de grande qualité et la conservation des propriétés nutritives des aliments.
Sélectionnez la température en fonction du type de plat à préparer.
Une fois que la température désirée est atteinte, le témoin lumineux du thermostat s'éteint automatiquement et il s'éclaire à nouveau lorsque la température baisse.

Utilisation correcte :
- Avant chaque utilisation, nettoyez soigneusement la plaque et le couvercle de l'appareil.
- Après chaque utilisation, graissez la plaque de la sauteuse avec de l'huile ou du beurre.

Pour l'allumage :
1. Amenez l'indicateur de température sur la position "0" et enfoncez FERMEMENT ET A FOND la fiche du régulateur de température dans la prise.

Note importante : Si le régulateur de température n'est pas correctement branché, un échauffement anormal peut se produire, ce qui pourrait endommager l'appareil et même provoquer des accidents. Assurez-vous donc que le régulateur de température est bien enfoncé jusqu'au fond.

2. Enfoncez la fiche dans la prise de courant.
Le témoin lumineux de contrôle s'éclairera une fois le câble branché au réseau.

3. L'échelle des températures comprend cinq niveaux qui peuvent être sélectionnés en fonction du type de plat.

4. Comment commencer à cuisiner ?

1) Après avoir branché le câble, attendez 5 minutes. Le témoin lumineux de contrôle s'éclairera et vous pourrez commencer à cuisiner.
   Si le témoin lumineux de contrôle s'éteint, ne vous inquiétez pas, il n'est pas endommagé ; souvenez-vous qu'il dispose d'une fonction automatique et qu'il s'éteindra lorsqu'il aura atteint la température voulue.
   Si durant la première utilisation vous percevez des odeurs anormales, ne vous préoccupez pas. Celles-ci ne sont pas nocives pour la santé. L'échauffement de la résine de protection, appliquée en usine, est à l'origine de ces odeurs, mais au bout de quelques minutes, celles-ci disparaîtront.
   Ne touchez pas la base de l'appareil. Ne déplacez et ne manipulez la sauteuse que par les poignées et les pattes qui sont résistantes à la chaleur.
2) Avec EVELYN vous pouvez profiter de plats savoureux, cuisinés avec très peu de graisse pour une alimentation saine et un meilleur bien-être.
3) Le couvercle en verre PYREX doit toujours être utilisé, car il résiste non seulement à la chaleur, mais il la conserve et la distribue par la partie supérieure. De plus, il permet que les aliments soient croustillants.
   Le couvercle en verre permet de contrôler le progrès de la cuisson du plat, tout en évitant odeurs et éclaboussures.
   Le couvercle est équipé d'une soupape qui laisse s'échapper l'eau évaporée ; les aliments ne cuisent donc pas dans des liquides non désirables et sont plus tendres et plus juteux.
4) Lorsque le plat est prêt, amenez le régulateur de température sur "0". Si vous souhaitez garder les aliments au chaud, amenez-le sur la position "2".
5) Avant de servir, ramenez le régulateur de température sur la position "0".
6) Débranchez la fiche et le thermostat de la sauteuse. Vous pouvez servir le plat à table le plat dans le récipient même.

Attention: Débranchez d'abord la fiche de la prise de courant. Retirez ensuite avec précaution le thermostat (l'autre extrémité du câble) de la prise intégrée dans la base de l'appareil. Une fois que celui-ci aura refroidi, passez un linge sec et propre à l'intérieur de la prise.

SOINS ET ENTRETIEN DE LA SURFACE ANTIADHESIVE.

La surface de la sauteuse est de première qualité, elle est fabriquée dans un matériel antiadhésif sur lequel rien ne reste collé.
C'est la raison pour laquelle certaines mesures préventives doivent être prises :

- N'utilisez ni spatules, ni cuillères métalliques. Nous vous recommandons d'employer des ustensiles en bois ou en plastique.

- Si vous devez découper de la viande, de la charcuterie ou du poisson, retirez les aliments de la sauteuse et découpez-les sur une planche prévue à cet effet.
- Assurez-vous que le câble électrique ou le thermostat ne touchent pas ou ne reposent pas sur la sauteuse.
- N'utilisez pas de brosses dures en nylon ou métalliques pour nettoyer la sauteuse.
- Nettoyez la sauteuse après chaque utilisation avec un linge propre et sec lorsque celle-ci a refroidi suffisamment. Nous vous recommandons d'utiliser du papier de cuisine.
- Pour une cuisine plus saine, il est recommandé de ne pas utiliser l'huile directement sur la surface antiadhésive, mais de faire macérer préalablement les viandes, légumes et poissons dans des épices, du beurre, de l'huile, du citron, vin, moutarde, soja, etc…
- Les produits congelés pourront être cuisinés en réduisant les températures de 50%, selon la table jointe, et en augmentant le temps de préparation.

INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE

Pour un nettoyage correct, suivez les suggestions et les conseils suivants :

Plaque antiadhésive, lorsque celle-ci est chaude.

Après chaque utilisation, nettoyez la plaque avec un linge humide ou du papier de cuisine. Si des morceaux d'aliments restent collés, mettez un peu d'eau dans la sauteuse et chauffez-la à nouveau pour diluer ces restes. Aidez-vous, si nécessaire, d'une spatule en caoutchouc ou en bois.
N'utilisez ni détergents agressifs, ni ustensiles abrasifs, comme des brosses ou des éponges en nylon ou métalliques.
N'introduisez jamais la plaque dans l'eau et ne la lavez pas tant qu'elle est chaude.

Plaque antiadhésive, lorsqu'elle est froide.

Nettoyez-la avec une éponge douce et un peu de savon non abrasif. Evitez que l'eau pénètre à l'intérieur.

Couvercle en verre Pyrex.

Nettoyez le couvercle avec une éponge et du savon doux. N'exposez pas le couvercle à des changements brusques de température (de chaud à froid). Ne mettez pas le couvercle sous le robinet d'eau froide alors qu'il est encore chaud. N'utilisez pas de lingettes imprégnées de produits chimiques ou autres détergents agressifs.

Thermostat régulateur de température.

Nettoyez le thermostat à l'aide de lingettes douces en papier. Ne nettoyez pas l'orifice de la prise du thermostat avec un linge ou du papier humide. Celle-ci doit toujours rester sèche.

Une fois que l'appareil est propre, séchez-le complètement avec un torchon de cuisine. Pour terminer, graissez la surface de la sauteuse antiadhésive avec un peu d'huile ou de beurre.

TABLE DES TEMPS DE CUISSON AVEC LE EVELYN

ALIMENT	TEMPS DE CUISSON	SELECTEUR	TEMPERATURE
Friands, croissant	1 min. par côté	2, 4	80ºC
Œuf sur le plat	2 min.	2, 4, 6	150ºC
Crêpes	1-2 min. par côté	2, 4, 6, 8	160ºC
Omelette	2 min. par côté	2, 4, 6, 8	160ºC
Fromage frais	1 min. par côté	2, 4, 6	150ºC
Toasts	1 min. par côté	2, 4, 6	150ºC
Sandwiches	2 min. par côté	2, 4, 6, 8	170ºC
Courgettes, ail, champignons, aubergines, tomates, poivrons, oignons, etc.	2 min. par côté	2, 4, 6	150ºC
Pommes de terre, citrouille, carottes: découpées	3 min. par côté	2, 4, 6	150ºC
Saucisses	2-3 min. par côté	2, 4, 6	150ºC
Entrecôte de bœuf	2-3 min. par côté	2, 4, 6, 8	180ºC
Filet de bœuf ou de porc	3 min. par côté	2, 4, 6, 8	180ºC
Côtes d'agneau	3 min. par côté	2, 4, 6, 8	170ºC
Côtes de porc	3 min. par côté	2, 4, 6, 8	170ºC
Lapin (découpé)	3-4 min. par côté	2, 4, 6, 8	160ºC
Brochettes de poisson	2 min. par côté	2, 4, 6	160ºC
Thon, saumon, maquereau, espadon, etc.	2-3 min. par côté	2, 4, 6, 8	160ºC
Crustacés	2-3 min. par côté	2, 4, 6, 8	180ºC
Seiche, calmar, etc.	2-3 min. par côté	2, 4, 6, 8	180ºC
Pizzas	7-10 min.	2, 4, 6, 8, 10	240ºC
Paellas	35-45 min.	2, 4, 6, 8, 10	160ºC-240ºC

P

MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

O uso de aparelhos eléctricos exige o cumprimento de certas medidas de segurança aplicáveis tanto ao produto adquirido como ao utente.

1. Leia atentamente todas as observações e recomendações apresentadas a seguir.
2. Não toque as superfícies quentes do aparelho, USE AS ASAS laterais ou os pés do aparelho, dado que os mesmos são resistentes ao calor.
3. Para evitar possíveis descargas eléctricas, assegure-se de que o Termóstato, o cabo e o aparelho se encontram totalmente secos.
4. Passos a realizar para ligar o aparelho:
   PRIMEIRO: Instale o Termóstato até ao fim e firmemente na tomada existente no corpo do aparelho e coloque o indicador de temperatura na posição "0".
   SEGUNDO: Ligue a ficha do cabo eléctrico na tomada eléctrica.
5. Ao ligar e desligar o cabo e o termóstato do aparelho jamais os puxe pelo cabo, faça-o sempre pela ficha do cabo e do termóstato correspondente.
6. Assegure-se de que tanto a tomada como o cabo a utilizar se encontram em boas condições de uso para, assim, garantir o óptimo funcionamento do aparelho.
7. Não use peças ou componentes que não sejam originais.
8. Mantenha sempre o cabo afastado das superfícies quentes.
9. Não utilize o aparelho perto de chamas de gás ou de radiadores eléctricos. Mantenha sempre uma distância mínima de 15 cm entre a chapa de cocção e paredes e superfícies de apoio.
10. Durante o uso, o aparelho deve permanecer fora do alcance das crianças.
11. Tome todas as precauções necessárias ao remover a chapa da panela.
12. Para utilizar o aparelho é imprescindível seguir rigorosamente todas as instruções oferecidas pelo fabricante.
13. Se o cabo apresentar algum dano ou defeito, deverá ser substituído pelo próprio fabricante, pelo serviço de pós-venda ou pessoal similar qualificado, com o fim de evitar possíveis perigos.
14. O aparelho só deverá ser ligado a uma tomada móvel apropriada.

INSTRUÇÕES DE USO

Regulador Automático de Temperatura:
O termóstato encontra-se integrado no cabo eléctrico, mas pode ser separado do aparelho. A regulação do termóstato vai de 0º C a 240º C e realiza-se mediante um selector dotado de uma escala do 0 ao 10 que permite seleccionar a temperatura ideal para cada alimento a preparar, garantindo um resultado de alta qualidade e a conservação óptima das propriedades nutritivas dos alimentos.
Segundo o tipo de iguaria a preparar, deverá seleccionar a temperatura adequada.
A luz do termóstato apaga-se automaticamente quando o aparelho atinge a temperatura pretendida e liga-se novamente quando a mesma diminui.

Utilização correcta:
- Antes de cada uso, limpe cuidadosamente a chapa e a tampa do aparelho.
- Depois de cada uso, unte a chapa da panela com óleo ou um pouco de manteiga.

Como ligar o aparelho:
1. Coloque o indicador de temperatura na posição "0" e instale a ficha do regulador de temperatura FIRMEMENTE E ATÉ AO FUNDO na sua respectiva tomada.

Nota importante: Caso o regulador de temperatura não se encontrar correctamente ligado, pode-se produzir sobreaquecimento no aparelho, o qual pode ocasionar danos e, inclusive, acidentes sérios. Assim sendo, assegure-se de que o regulador de temperatura está ligado firmemente e até ao fundo.

2. Ligue a ficha do cabo na tomada eléctrica.
A lâmpada de controlo acenderá ao ligar o cabo na tomada.

3. O selector de temperatura disponibiliza cinco escalas seleccionáveis segundo o tipo de alimento a preparar.

4. Como começar a cozinhar?

1) Depois de ligar o cabo na tomada, espere 5 minutos, aproximadamente. A lâmpada de controlo acenderá indicando que o aparelho já atingiu a temperatura pretendida e que se pode, portanto, começar a cozinhar.
   Se a lâmpada de controlo apagar, não se alarme pois isso não é nenhum defeito. Lembre-se que o aparelho inclui uma função que o apaga automaticamente ao atingir a temperatura pretendida.
   Se durante o primeiro uso, perceber odores anormais, não se preocupe com isso. Não são nocivos à saúde. O aquecimento da resina protectora aplicada ao fim do processo de fabricação, costuma produzir tais odores, os quais desaparecem em poucos minutos.
   Não toque a base do aparelho. Mova e manuseie a panela só pelas asas e pés resistentes ao calor.
2) Com o EVELYN já poderá começar a deliciar-se com as saborosas iguarias preparadas com muito pouco óleo/gordura para, assim, manter uma dieta saudável e optimizar o seu bem-estar e o da sua família.
3) Use sempre a tampa de vidro PIREX incluída no fornecimento, dado que ela não é só resistente ao calor, mas mantém distribui o calor pela parte superior fazendo os alimentos ficarem mais estaladiços. A tampa de vidro permite comprovar o progresso da cocção dos alimentos, sem odores nem salpicaduras.
   A tampa incorpora uma válvula de escape da água evaporada, para evitar a cocção dos alimentos em líquidos não desejados e permitir que os mesmos fiquem mais tenros e suculentos.
4) Quando a comida estiver no ponto, leve o regulador de temperatura até à posição "0". Se pretende manter a comida aquecida, leve-o até à posição "2".
5) Antes de servir, coloque o regulador de temperatura novamente na posição "0".
6) Desligue a ficha da tomada e o termóstato da panela. A seguir, leve a comida para a mesa e sirva-a directamente do próprio recipiente.

Atenção: Primeiramente extraia a ficha da tomada. A seguir, extraia com cuidado o termóstato (localizado ao outro extremo do cabo) da tomada integrada na base do aparelho. Deixe arrefecer e passar um pano seco e limpo pelo interior da tomada.

CUIDADOS E MANUTENÇÃO DA SUPERFÍCIE ANTIADERENTE.

A superfície da panela é de primeira qualidade, de material antiaderente, onde não se adere absolutamente nada.
Por esse motivo é preciso tomar as seguintes medidas preventivas para garantir a sua durabilidade:

- Não use espátulas ou colheres metálicas. Recomenda-se o uso de utensílios de madeira, borracha ou plástico.
- Se durante a cocção necessitar cortar/esfatiar carnes, enchidos ou peixes, extraia-os primeiramente da panela e corte-os numa tábua de cortar.

- Assegure-se de que nem cabo eléctrico nem termóstato não entram em contacto ou se apoiam na panela.
- Não utilize esfregões abrasivos de nylon ou metálicos para limpar a panela.
- Limpe a panela depois de cada uso. Para isso, espere o tempo de arrefecimento necessário e utilize um pano limpo e seco. Recomenda-se usar papel de cozinha.
- Para preparar uma comida mais saudável e genuína, aconselha-se não deitar óleo e temperos directamente na chapa antiaderente, mas sim temperar previamente as carnes, hortaliças e peixes com temperos a gosto, manteiga, óleo, limão, vinho, mostarda, molho de soja, etc.
- A sua panela permite cozinhar directamente produtos congelados. Para isso, reduza em 50% as temperaturas apresentadas na tabela anexa e aumente o tempo de preparação.

INSTRUÇÕES DE LIMPEZA

Recomenda-se as seguintes práticas e sugestões para uma limpeza correcta:

Chapa antiaderente, em estado quente.

Depois de cada uso, limpe a chapa com um pano de cozinha húmido ou papel de cozinha. Caso permanecerem resíduos na superfície, deite um pouco de água na chapa e aqueça-a novamente para diluir os restos de comida. Se for necessário, utilize também uma espátula de borracha ou madeira.
Não utilize detergentes fortes ou utensílios abrasivos como, por exemplo, escovas ou esfregões de nylon ou metálicos.
Jamais introduza a chapa em água, nem a lave com água enquanto ainda estiver quente.

Chapa antiaderente, em estado frio.

Limpe-a com uma esponja macia e um pouco de detergente não abrasivo, evitando que penetre água no seu interior.

Tampa de vidro Pirex.

Limpe a tampa com uma esponja macia e detergente suave. Jamais submeta a tampa a mudanças bruscas de temperatura (de quente a frio). Não ponha a tampa debaixo do jacto de água fria da torneira enquanto a mesma ainda estiver quente. Não utilize toalhas descartáveis impregnadas com produtos químicos ou outros detergentes fortes.

Termóstato regulador de temperatura.

Limpe o termóstato com papel de cozinha macio. Não limpe a cavidade da tomada do termóstato com trapos ou papel húmido, dado que este elemento deve permanecer sempre seco.

Depois de limpar o aparelho, seque-o totalmente com um pano de cozinha. Para terminar unte a superfície antiaderente da panela com um pouco de óleo ou manteiga.

TABELA DE TEMPOS DE COCÇÃO DO EVELYN

ALIMENTO	TEMPO DE COCÇÃO	SELECTOR	TEMPERATURA
Empadas, croissant	1 min. por lado	2, 4	80º C
Ovo frito	2 min.	2, 4, 6	150º C
Crepes	1-2 min. por lado	2, 4, 6, 8	160º C
Omeleta	2 min. por lado	2, 4, 6, 8	160º C
Queijo fresco	1 min. por lado	2, 4, 6	150º C
Torradas	1 min. por lado	2, 4, 6	150º C
Sanduíches	2 min. por lado	2, 4, 6, 8	170º C
Courgette, alho, cogumelo, beringela, tomate, pimento, cebola, etc.	2 min. por lado	2, 4, 6	150º C
Batata, abóbora, cenoura esfatiadas	3 min. por lado	2, 4, 6	150º C
Salsichas e linguiças	2-3 min. por lado	2, 4, 6	150º C
Entrecosto de vitela	2-3 min. por lado	2, 4, 6, 8	180º C
Bifes de vitela ou porco	3 min. por lado	2, 4, 6, 8	180º C
Costelas de borrego	3 min. por lado	2, 4, 6, 8	170º C
Costeletas de porco	3 min. por lado	2, 4, 6, 8	170º C
Lebre (aos troços)	3-4 min. por lado	2, 4, 6, 8	160º C
Espetos de peixe	2 min. por lado	2, 4, 6	160º C
Atum, salmão, cavalinha, peixe-espada, etc.	2-3 min. por lado	2, 4, 6, 8	160º C
Crustáceos	2-3 min. por lado	2, 4, 6, 8	180º C
Chocos, lulas, etc.	2-3 min. por lado	2, 4, 6, 8	180º C
Pizas	7-10 min.	2, 4, 6, 8, 10	240º C
Arrozes	35-45 min.	2, 4, 6, 8, 10	160º C/240º C

D

WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

Der Einsatz von Elektrogeräten erfordert die Beachtung von Sicherheitsmaßnahmen sowohl in bezug auf das angeschaffte Gerät wie auch für den Benutzer.

1. Lesen Sie alle Hinweise und Empfehlungen sorgfältig durch.
2. Heiße Flächen nicht anfassen, BENUTZEN SIE DIE seitlichen GRIFFE oder die Gerätefüße, die hitzebeständig sind.
3. Um einen Elektroschock zu vermeiden ist sicherzustellen, daß sowohl Thermostat wie auch Kabel und Gerät völlig trocken sind.
4. Vorgehen zum Einschalten des Gerätes:
   ERSTENS: Stecken Sie den Thermostat fest und bis zum Anschlag in die im Gerätekörper befindliche Steckdose und belassen den Temperaturanzeiger auf "0".
   ZWEITENS: Stecker des Elektrokabels in die Netzsteckdose stecken.
5. Zum Anschließen und Abschalten von Gerätekabel und -Thermostat darf nie am Kabel gezogen werden, sondern am Stecker oder am Thermostat.
6. Vergewissern Sie sich, daß Stecker und Kabel sich in einwandfreiem Zustand befinden, damit eine korrekte Arbeitsweise gesichert ist.
7. Nur Originalgeräte oder Originalzubehörteile verwenden.
8. Kabel von heißen Flächen fernhalten.
9. Gerät nicht in der Nähe eines Gasherdes oder Heizstrahlers verwenden. Zwischen Fritierplatte und Oberfläche oder Wand muß ein Mindestabstand von 15 cm eingehalten werden.
10. Ist das Gerät in Betrieb, muß es von Kindern ferngehalten werden.
11. Bei Abnehmen der Fritierplatte von der Pfanne ist vorsichtig vorzugehen.
12. Bei Einsatz des Gerätes sind genauestens obige Anweisungen zu beachten.
13. Ist das Stromkabel beschädigt, muß es vom Hersteller, dessen zugelassenem technischen Kundendienst oder einem qualifizierten Techniker ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
14. Dieses Gerät darf nur mit geeignetem beweglichen Anschluß eingesetzt werden.

BEDIENUNGSANWEISUNG

Automatischer Temperaturregler:
Der im Elektrokabel integrierte Thermostat kann vom Gerät getrennt werden. Er besitzt einen Wahlschalter 0 - 10 für eine Regelung von 0ºC bis 240ºC, so daß die ideale Temperatur für jedes Gericht eingestellt werden kann, womit ein optimales Ergebnis in bezug auf hohe Qualität und höchste Nähreigenschaften der Lebensmittel garantiert wird.
Die Temperatur wird je nach den zuzubereitenden Gerichten gewählt.
Nach Erreichen der eingestellten Temperatur erlischt das Thermostatlämpchen automatisch und leuchtet wieder auf, wenn die Temperatur absinkt.

Richtige Verwendung:
- Vor jedem Gebrauch sind Platte und Gerätedeckel sorgfältig zu reinigen.
- Nach jedem Gebrauch ist die Pfannenplatte mit Öl oder Butter einzufetten.

Einschalten:
1. Temperaturanzeige auf "0" stellen und Stecker des Temperaturreglers FEST UND BIS ZUM BODEN in die Steckdose stecken.

Wichtiger Hinweis: Ist der Temperaturregler nicht korrekt eingesteckt, kann es zu einem anormalen Erhitzen kommen, wobei das Gerät beschädigt werden und es sogar zu einem Unfall kommen kann. Vergewissern Sie sich daher, daß der Temperaturregler fest bis zum Boden eingesteckt ist.

2. Stecker in die Steckdose des Stromnetzes stecken.

Nach Anschluß des Kabels an das Stromnetz leuchtet das Kontrollämpchen auf.

3. Die Temperaturskala weist fünf Stufen auf, die je nach Art des Gerichtes gewählt werden können.

4. Wie wird mit dem Kochen angefangen?

1) Nach Anschließen des Kabels warten Sie ca. 5 Minuten - das Kontrollämpchen leuchtet auf und Sie können mit der Zubereitung beginnen.
   Erlischt das Kontrollämpchen, so ist dies normal - es funktioniert automatisch und erlischt bei Erreichen der eingestellten Temperatur.
   Wenn während des Erstgebrauches ein anormaler Geruch auftritt, ist dies nicht gesundsheitsgefährdend. Das Erhitzen des im Werk aufgebrachten Schutzharzes verursacht diesen Geruch, der aber nach wenigen Minuten verschwindet.
   Berühren Sie das Geräteunterteil nicht - bewegen Sie die Pfanne nur mit den hitzebeständigen Griffen und Füßen.
2) Nun können Sie beginnen, mit EVELYN schmackhafte Gerichte zu genießen, die für eine gesunde Ernährung mit sehr wenig Fett zubereitet sind und Ihr Wohlbefinden optimieren.
3) Der Deckel aus PYREX-Glas ist immer aufzusetzen, da er nicht nur hitzebeständig ist, sondern die Hitze im Oberteil erhält und verteilt und zudem dazu beiträgt, daß die Lebensmittel knusprig werden.
   Der Glasdeckel ermöglicht es, den Kochzustand der Lebensmittel zu prüfen, und zwar ohne Geruchsbildung oder Spritzer.
   Der Deckel ist mit einem Ventil zum Entweichen des verdunsteten Wassers versehen, so daß die Gerichte ohne unerwünschte Flüssigkeiten zubereitet werden und zart und saftig bleiben.
4) Ist das Gericht fertig, stellen Sie den Temperaturregler auf "0". Soll das Gericht warmgehalten werden, stellen Sie den Regler auf "2".
5) Vor dem Servieren wird der Regler auf "0" gestellt.
6) Stecker und Pfannenthermostat abschalten. Anschließend können Sie das Gericht im Pfannenbehälter zu Tisch bringen.

Achtung: Zunächst den Stecker aus der Netzsteckdose ziehen. Anschließend vorsichtig den Thermostat (am anderen Kabelende) aus der im Geräteunterteil eingesetzten Steckdose ziehen. Nach Abkühlen das Innere des Steckers mit einem trockenen und sauberen Tuch reinigen.

WARTUNG DER ANTIADHÄSIVFLÄCHE.

Die Pfannenfläche besteht aus hochwertigem Antiadhäsivmaterial, an dem absolut nichts haften kann. Aus diesem Grund sind folgende Vorsichtsmaßnahmen zu berücksichtigen:

- Keine Metallspachteln oder -Löffel verwenden, sondern wir empfehlen Holz- oder Kunststoffgeräte.
- Ist Fleisch, Wurst oder Fisch zu schneiden, ist es aus der Pfanne herauszunehmen und auf einem Schneidebrett zu zerkleinern.
- Sicherstellen, daß weder Elektrokabel noch Thermostat mit der Gerätepfanne in Berührung kommen.
- Zur Reinigung der Pfanne sind weder harte Nylonbürsten noch Metallschwämme zu verwenden.

- Nach jedem Gebrauch und sobald sie genügend abgekühlt ist muß die Pfanne mit einem sauberen und trockenen Tuch, vorzugsweise mit Küchenpapier, gereinigt werden.
- Für ein gesünderes und natürlicheres Essen empfehlen wir, das Öl nicht direkt in die Antiadhäsivpfanne zu geben, sondern vorher Fleisch, Gemüse und Fisch mit verschiedenen Gewürzen, Butter, Öl, Zitrone, Wein, Senf, Soja usw. anzurichten.
- Tiefkühlgerichte werden zubereitet, indem die Temperatur gemäß nachfolgender Tabelle 50 % verringert und die Zubereitungszeit entsprechend verlängert wird.

REINIGUNGSANWEISUNGEN

Für eine korrekte Reinigung empfehlen wir folgendes Vorgehen:

Antiadhäsivplatte in heißem Zustand.

Nach jedem Gebrauch ist die Platte mit einem feuchten Küchentuch oder Küchenpapier zu reinigen. Befinden sich noch Reste auf der Platte, ist etwas Wasser auf diese zu geben und erneut zu erhitzen, um die Lebensmittelreste zu verdünnen. Erforderlichenfalls eine Gummi- oder Holzspachtel zu Hilfe nehmen.

Weder starke oder scheuernde Reinigungsmittel noch Nylon- oder Metallbürsten oder -schwämme verwenden.

Platte nie in Wasser tauchen und nicht mit Wasser reinigen, wenn sie noch heiß ist.

Antiadhäsivplatte in kaltem Zustand.

Mit weichem Schwamm und wenig nicht scheuerndem Reinigungsmittel säubern. Unbedingt vermeiden, daß Wasser in den Innenraum eindringt.

Pyrex-Glasdeckel

Deckel mit weichem Schwamm und sanftem Reinigungsmittel säubern. Deckel keinem plötzlichen Temperaturwechsel (von heiß auf kalt) aussetzen. Deckel nicht in heißem Zustand unter einen kalten Wasserstrahl halten. Keine mit chemischen Produkten getränkten Tücher oder starke Reinigungsmittel verwenden.

Temperatur-Regelthermostat

Thermostat mit weichem Papiertuch reinigen. Öffnung des Thermostatsteckers nicht mit feuchtem Tuch oder Papier reinigen, da diese stets trocken sein muß.

Nach dem Reinigen muß das Gerät sorgfältig mit einem Küchentuch getrocknet werden. Anschließend wird die Fläche der Antiadhäsivpfanne leicht mit Öl oder Butter eingerieben.

ZEITTAFEL ZUM KOCHEN MIT EVELYN

LEBENSMITTEL	ZUBEREI-TUNGSZEIT	WAHL-SCHALTER	TEMPERATUR
Pasteten, Croissants	1 Min. je Seite	2, 4	80ºC
Spiegelei	2 Min.	2, 4, 6	150ºC
Crêpes	1-2 Min. je Seite	2, 4, 6, 8	160ºC
Französisches Omelett	2 Min. je Seite	2, 4, 6, 8	160ºC
Frischkäse	1 Min. je Seite	2, 4, 6	150ºC
Toast	1 Min. je Seite	2, 4, 6	150ºC
Sandwich	2 Min. je Seite	2, 4, 6, 8	170ºC
Salatkürbis, Knoblauch, Pilze, Auberginen, Tomaten, Pfefferschoten, Zwiebeln usw.	2 Min. je Seite	2, 4, 6	150ºC
Kartoffeln, Kürbis, geschnittene Möhren	3 Min. je Seite	2, 4, 6	150ºC
Würstchen	2-3 Min. je Seite	2, 4, 6	150ºC
Entrecote	2-3 Min. je Seite	2, 4, 6, 8	180ºC
Rinder- oder Schweinefilets	3 Min. je Seite	2, 4, 6, 8	180ºC
Lammrippchen	3 Min. je Seite	2, 4, 6, 8	170ºC
Schweinekoteletts	3 Min. je Seite	2, 4, 6, 8	170ºC
Kaninchen (in Stücke geschnitten)	3-4 Min. je Seite	2, 4, 6, 8	160ºC
Fischspießchen	2 Min. je Seite	2, 4, 6	160ºC
Thunfisch, Lachs, Makrelen, Schwertfisch usw.	2-3 Min. je Seite	2, 4, 6, 8	160ºC
Krebse	2-3 Min. je Seite	2, 4, 6, 8	180ºC
Sepia, Tintenfische usw.	2-3 Min. je Seite	2, 4, 6, 8	180ºC
Pizzas	7-10 Min.	2, 4, 6, 8, 10	240ºC
Reisgerichte	35-45 Min.	2, 4, 6, 8, 10	160ºC-240ºC

I

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

L'uso di apparecchi elettrici ci obbliga ad osservare delle misure di sicurezza sia per quel che concerne il prodotto acquisito, sia per l'utente.

1. Leggete tutte le osservazioni e raccomandazioni scrupolosamente.
2. Non toccate le superfici calde, USATE LE ANSE laterali o i piedini dell'apparecchio, dato che questi sono resistenti al calore.
3. Per evitare una scarica elettrica, assicuratevi che, sia il Termostato, sia il cavo che l'apparecchio siano completamente asciutti.
4. Fasi per l'accensione dell'apparecchio:
   PRIMO: collocate saldamente e fino in fondo il Termostato nella presa prevista nel corpo dell'elettrodomestico, lasciando l'indicatore della temperatura a "0".
   SECONDO: collocate la spina del cavo elettrico nella presa di corrente.
5. Per collegare e staccare il cavo ed il termostato dell'apparecchio, non si deve mai tirare dal cavo, ma lo si deve fare dalla relativa presa o termostato.
6. Ci si assicuri che la presa ed il cavo che si useranno siano in buone condizioni, per garantire il buon funzionamento.
7. Non usate prodotti o componenti diversi da quelli originali.
8. Mantenete il cavo lontano dalle superfici calde.
9. Non mettete in funzione l'apparecchio vicino al piano cottura o ad un radiatore elettrico. Mantenete la distanza minima tra la piastra di cottura e la superficie o parete da 15 cm.
10. Mentre l'apparecchio è in funzione, mantenetelo fuori dalla portata dei bambini.
11. Prendete tutte le dovute precauzioni necessarie nel rimuovere la piastra della casseruola.
12. Questo apparecchio si deve usare soltanto seguendo rigorosamente le istruzioni menzionate in precedenza.
13. Se il cavo di corrente è danneggiato, dovrà essere sostituito dal fabbricante o dal servizio tecnico autorizzato o da un tecnico qualificato, in maniera da evitare eventuali pericoli.
14. Questo apparecchio si dovrà usare con la presa mobile appropriata.

ISTRUZIONI D'USO

Regolatore Automatico di Temperatura:
Il termostato è integrato nel cavo elettrico, che potete separare dall'apparecchio. La regolazione di questo va dai 0ºC ai 240ºC con un selettore dai 0 al 10, cosa che consente di scegliere la temperatura ideale per ogni piatto, garantendo un ottimo risultato di gran qualità ed altissime proprietà nutritive degli alimenti.
Secondo il tipo di piatto da preparare si seleziona la temperatura.
Una volta raggiunta la temperatura desiderata, la luce del termostato si spegne automaticamente, allo stesso modo si accenderà nuovamente quando questa cala.

Utilizzazione corretta:
- Prima di ogni uso, pulite scrupolosamente la piastra ed il coperchio dell'apparecchio.
- Dopo ogni uso, lubrificate la piastra della casseruola con olio o burro.

Per l'accensione:
1. Collocate l'indicatore della temperatura in posizione "0" e mettete la spina del regolatore di temperatura SALDAMENTE E FINO IN FONDO nella presa.

Nota importante: Se il regolatore della temperatura non è inserito nella maniera corretta, si può produrre un surriscaldamento anormale, fatto che può provocare danni nell'apparecchio oltre ad incidenti, di conseguenza assicuratevi che il regolatore di temperatura sia saldamente inserito fino in fondo.

2. Collocate la spina nel presa della rete elettrica.

La spia di controllo si accende una volta che è stato inserito il cavo nella rete.

3. La scala di temperatura ha cinque fasi, selezionabili secondo il tipo di piatto.

4. Come cominciare a cucinare?

1) Una volta collegato il cavo, attendete circa 5 minuti. La spia di controllo si accenderà e si potrà cominciare a cucinare.
   Se la spia di controllo si spegne, non vi allarmate, non è rotta, ricordate che ha una funzione automatica e si spegnerà nel raggiungere la temperatura desiderata.
   Se durante il primo uso, notate un odore anormale, non vi preoccupate. Non è nocivo per la salute. Il riscaldamento della resina protettrice, che viene dalla fabbrica, normalmente apporta questi odori, ma dopo pochi minuti spariscono.
   Non toccate la base dell'apparecchio. Muovete e manipolate la casseruola soltanto dalle anse e dai piedini resistenti al calore.
2) Con EVELYN potete cominciare a godervi piatti saporiti, cucinati con pochissimo grasso per un'alimentazione sana e per ottimizzare il vostro benessere.
3) Il coperchio di vetro PIREX si deve usare in tutte le occasioni, dato che oltre ad essere resistente al calore, mantiene e distribuisce il calore nella parte superiore, lasciando gli alimenti croccanti.
   Il coperchio di vetro consente di controllare lo svolgimento della cottura, senza odori né schizzi.
   Il coperchio ha una valvola per la fuoriuscita dell'acqua evaporata, evitando che il cibo si cuocia con liquidi indesiderati, ma facendo in modo che rimanga più tenera e succosa.
4) Quando il cibo è a puntino, mettete il regolatore della temperatura a "0".
   Se desiderate mantenere il cibo in caldo abbassatelo fino a posizione "2".
5) Prima di servire, mettete il regolatore di temperatura di nuovo allo "0".
6) Staccate la spina ed il termostato della casseruola, potete servire il cibo a tavola con lo stesso recipiente.

Attenzione: Prima togliete la spina dalla presa di corrente elettrica. In un secondo momento, togliete con precauzione il termostato (l'altra estremità del cavo) dalla spina integrato nella base dell'elettrodomestico. Quando si raffredda passate un panno asciutto e pulito all'interno della presa.

CURA E MANUTENZIONE DELLA SUPERFICIE ANTIADERENTE.

La superficie della casseruola è di prima qualità, si tratta di materiale antiaderente, nel quale non si attacca assolutamente nulla.
Per questo stesso motivo bisogna prendere le seguenti misure preventive:

- Non usate mestoli o cucchiai da cucina metallici. Vi consigliamo di utilizzare utensili di legno o di plastica.
- Se dovete tagliare carne, insaccati o il pesce, vi consigliamo di togliere gli alimenti dalla casseruola e di tagliarli su un tagliere.
- Accertatevi che né il cavo elettrico né il termostato entri a contatto o entri a contatto con la casseruola dell'apparecchio.

- Non usate né spazzole dure di nylon né, spazzole in metallo per la pulizia della casseruola.
- La casseruola si dovrà pulire dopo ciascun uso, ed una volta che, essendosi raffreddata, può essere manipolata, con un panno pulito ed asciutto. Vi consigliamo l'uso di carta assorbente.
- Per un'alimentazione più sana e genuina, vi consigliamo di non utilizzare olio direttamente sulla casseruola antiaderente, ma di mettere a marinare previamente le carni, le verdure ed il pesce con diverse spezie, burro, olio, limone, vino, mostarda, soia, ecc...
- I prodotti congelati si potranno cuocere abbassando le temperature un 50%, a come indica la tavola allegata, ed aumentando il tempo di preparazione.

ISTRUZIONI PER LA PULIZIA

Vi consigliamo di seguire i consigli riportati di seguito per una pulizia corretta:

Piastra antiaderente, quando è calda.

Dopo ciascun uso, pulite la piastra con un panno di cucina umido o un panno in carta. Se rimangono dei residui sulla superficie mettete un po' d'acqua nella piastra e scaldatela di nuovo per diluire questi residui di cibo. Aiutatevi, se fosse necessario, con una spatola di gomma o legno.
Non utilizzate detersivi forti ed abrasivi, e neanche spazzole o spugne di nylon o metalliche.
Non mettete la piastra nell'acqua, e non lavatela con l'acqua quando è ancora calda.

Piastra antiaderente, quando è fredda.

Pulitela con una spugna morbida e un po' di detersivo non abrasivo. Evitate che penetri acqua all'interno.

Coperchio di vetro Pirex.

Pulite il coperchio con una spugna morbida e detersivi delicati. Non cambiate bruscamente la temperatura del coperchio (da calda a fredda). Non mettete il coperchio sotto il getto d'acqua fredda quando è calda. Non utilizzate salviette impregnate di prodotti chimici o altri detersivi aggressivi.

Termostato regolatore di temperatura.

Pulite il termostato con salviette delicate in carta. Non pulite il foro della presa del termostato con panni o carta umida. Questo deve sempre mantenersi asciutto.

Una volta pulito l'elettrodomestico, asciugatelo completamente con uno strofinaccio di cucina. Alla fine ungete leggermente la superficie della casseruola antiaderente con un po' di olio o burro.

TABELLA DEI TEMPI DI COTTURA DELLA EVELYN

ALIMENTO	TEMPI DI COTTURA	SELETTORE	TEMPERATURA
Panzerotti, croissant	1 min. per lato	2, 4	80ºC
Uovo fritto	2 min.	2, 4, 6	150ºC
Crêpe	1-2 min. per lato	2, 4, 6, 8	160ºC
Omelette	2 min. per lato	2, 4, 6, 8	160ºC
Formaggio fresco	1 min. per lato	2, 4, 6	150ºC
Tostate	1 min. per lato	2, 4, 6	150ºC
Sandwich	2 min. per lato	2, 4, 6, 8	170ºC
Zucchine, aglio, funghi, melanzane, pomodori, peperoni, cipolle, ecc.	2 min. per lato	2, 4, 6	150ºC
Patate, zucca, carote: a fette	3 min. per lato	2, 4, 6	150ºC
Salsicce	2-3 min. per lato	2, 4, 6	150ºC
Bistecca di vitello	2-3 min. per lato	2, 4, 6, 8	180ºC
Filetto di vitello o maiale	3 min. per lato	2, 4, 6, 8	180ºC
Costolette di agnellone	3 min. per lato	2, 4, 6, 8	170ºC
Cotolette di maiale	3 min. per lato	2, 4, 6, 8	170ºC
Coniglio (a pezzi)	3-4 min. per lato	2, 4, 6, 8	160ºC
Brochette di pesce	2 min. per lato	2, 4, 6	160ºC
Tonno, salmone, sgombro, pescespada, ecc.	2-3 min. per lato	2, 4, 6, 8	160ºC
Crostacei	2-3 min. per lato	2, 4, 6, 8	180ºC
Seppie, calamari, ecc.	2-3 min. per lato	2, 4, 6, 8	180ºC
Pizze	7-10 min.	2, 4, 6, 8, 10	240ºC
Paella	35-45 min.	2, 4, 6, 8, 10	160ºC-240ºC

NL

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMAATREGELEN

Voor het gebruik van elektrische apparaten dienen er bepaalde regels in acht te worden genomen, om de veiligheid van zowel het gekochte produkt als van de gebruiker te garanderen.

1. Lees alle aanwijzingen en aanbevelingen aandachtig door.
2. Raak geen warme oppervlaktes aan, maar GEBRUIK DE HANDVATEN aan de zijkant of onderkant van het apparaat, welke hittebestendig zijn.
3. Om elektrische schokken tegen te gaan dient u ervoor te zorgen dat zowel de thermostaat als het snoer en het apparaat helemaal droog zijn.
4. Voor het in werking stellen van het apparaat dienen de volgende stappen te worden opgevolgd:
   EEN: druk de thermostaat stevig in het contact dat zich in het hoofdbestanddeel van het apparaat bevindt, zodanig dat goed geplaatst is, met de temperatuurstand op "0".
   TWEE: steek de stekker in het stopcontact.
5. Om de stekker of de thermostaat uit het contact te halen, mag niet aan het snoer worden getrokken, maar alleen aan de stekker of de thermostaat.
6. Controleer of de stekker en het snoer zich in goede staat bevinden, om een goede werking te garanderen.
7. Gebruik slechts originele producten en onderdelen.
8. Houd het snoer uit de buurt van warme oppervlaktes.
9. Gebruik het apparaat niet in de buurt van een gaskookplaat of een elektrische straalkachel. Zorg ervoor dat de afstand tussen de grilplaat en het oppervlak of de muur minstens 15 cm. is.
10. Tijdens gebruik buiten bereik van kinderen houden.
11. Neem de nodige voorzorgsmaatregelen in acht als u de grilplaat van de braadpan haalt.
12. Dit apparaat mag alleen gebruikt worden met inachtneming van de hierboven genoemde aanwijzingen.
13. Indien het snoer beschadigd is dient het, om gevaar te voorkomen, te woren vervangen door de fabrikant of een gekwalificeerde technische dienst.
14. Dit apparaat mag alleen worden gebruikt met de geschikte draagbare aansluiting.

GEBRUIKSAANWIJZING

Automatische Temperatuurregelaar:
De thermostaat is ingebouwd in het elektrische snoer, dat van het apparaat kan worden afgehaald. De temperatuur kan worden afgesteld tussen 0ºC en 240ºC door middel van een kiezer met de waarden van 0 t/m 10. Op deze wijze kan voor ieder gerecht de ideale temperatuur worden gekozen voor een optimaal resultaat en met behoud van alle voedingswaarden.
De temperatuur kan worden afgesteld in overeenstemming met het gerecht.
Als de gekozen temperatuur is bereikt, gaat het lichtje van de thermostaat automatisch uit. Daalt de temperatuur, dan gaat het lichtje weer aan.

Gebruik:
- Maak de grilplaat en de deksel van het apparaat voor elk gebruik schoon.
- Vet de braadpan na elk gebruik in met boter of olie.

In werking stellen:
1. Zet de temperatuurregelaar op stand "0" en doe de stekker van de thermostaat HELEMAAL EN STEVIG in het contact.

Belangrijk: Als de thermostaat niet goed in het contact wordt geplaatst, kan er oververhitting plaatsvinden, wat schade aan het apparaat en zelfs ongelukken kan veroorzaken. Zorg er daarom voor dat de thermostaat stevig in het contact zit en zó dat hij niet verder kan.

2. Steek de stekker in het stopcontact.
   Het controlelampje gaat branden als het snoer is aangesloten op het lichtnet.

3. De temperatuur kan op vijf standen worden ingesteld, afhankelijk van het gerecht dat u wilt klaarmaken.

4. Het bereiden van een gerecht

1) Wacht, nadat het snoer is aangesloten, ongeveer 5 minuten. Het controlelampje gaat nu branden en u kunt beginnen met koken.
   Als het controlelampje uit gaat betekent het niet dat het kapot is, maar dat de gewenste temperatuur is bereikt, waardoor het automatisch uitgaat.
   Schrik niet als er tijdens het eerste gebruik een rare geur optreedt. Deze is niet schadelijk voor de gezondheid. De geur wordt veroorzaakt door het warm worden van de beschermlaag van hars uit de fabriek en verdwijnt na enkele minuten.
   Raak de onderkant van het apparaat niet aan. Gebruik alleen de hittebestendige handvaten aan de zijkant en aan de voet.
2) Met EVELYN kunt u de lekkerste gerechten bereiden met heel weinig vet, dat past in een evenwichtig en gezond eetpatroon.
3) Het deksel van Pyrex-glas moet altijd worden gebruikt. Het is niet alleen hittebestendig, maar behoudt en verdeelt ook de warmte aan de bovenkant. Bovendien blijft het voedsel zo knapperig.
   Door het glazen deksel kunt u tijdens het koken ook in de braadpan kijken, zonder dat last te hebben van geuren of spatten.
   Het deksel is voorzien van een ventiel waardoor de stoom kan ontsnappen, hierdoor kan een teveel aan vocht worden afgevoerd en blijven de gerechten mals en sappig.
4) Is het gerecht klaar, zet dan de thermostaat op stand "0". Kies stand "2" als u het eten wilt warmhouden.
5) Zet de thermostaat weer op stand "0" als u gaat opdienen.
6) Haal de stekker uit het stopcontact en haal de thermostaat uit de braadpan. U kunt het gerecht op tafel uit de schaal zelf opdienen.

Let op: Haal eerst de stekker uit het stopcontact. Haal daarna voorzichtig de thermostaat (het andere uiteinde van het snoer) uit het contact in de basis van het apparaat. Als het apparaat is afgekoeld, kunt u het contact met een schone en droge doek schoonmaken.

ONDERHOUD VAN DE ANTI-AANBAKLAAG.

Het oppervlak van de braadpan is voorzien van een anti-aanbaklaag van de hoogste kwaliteit en er kan absoluut niets op aanbakken.
Om deze eigenschap te behouden, dienen de volgende voorzorgsmaatregelen in acht te worden genomen:

- Gebruik geen metalen spatels of lepels. Wij raden u aan om houten of plastic voorwerpen te gebruiken.
- Indien u vlees, worst of vis wilt snijden is het raadzaam om deze levensmiddelen uit de braadpan te halen en ze op een snijplank te snijden.

- Zorg ervoor dat het elektrische snoer noch de thermostaat op de braadpan rust of tegen de braadpan aankomt.
- Gebruik voor het schoonmaken van de braadpan geen harde nylon of metalen borstels.
- De braadpan dient na elk gebruik te worden schoongemaakt. Zodra de braadpan voldoende is afgekoeld kunt u hem afnemen met een schone en droge doek. Wij raden u aan om keukenpapier te gebruiken.
- Voor een gezondere en natuurlijke manier van koken het aan te bevelen om olie niet direct op de anti-aanbak braadpan te gebruiken. Het is beter om vlees, groente en vis te marineren in verschillende kruiden, boter, olie, citroen, wijn, mosterd, soja, etc...
- Bevroren producten kunnen worden gekookt door de temperaturen met 50%, te verlagen, volgens de onderstaande tabel, en door de kooktijden te verlengen.

AANWIJZINGEN VOOR SCHOONMAKEN

Wij raden u aan om de volgende punten in acht te nemen bij het schoonmaken:

Grilplaat met anti-aanbaklaag, warm.

Na elk gebruik dient de grilplaat te worden schoongemaakt met een vochtig stukje keukenpapier. Indien er etensresten op het oppervlak achterblijven, giet dan een beetje water in de grilplaat en verwarm hem opnieuw om zo de resten te verdunnen. Maak zonodig gebruik van een rubberen of houten keukenspatel.

Gebruik geen sterke schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen, zoals nylon of metalen borstels of sponzen.

Dompel de grilplaat nooit onder in water en was hem niet af indien hij nog warm is.

Grilplaat met anti-aanbaklaag, koud.

Neem hem met een zacht sponsje en een beetje niet-schurend schoonmaakmiddel af. Zorg ervoor dat er geen water kan binnendringen in de de binnenkant.

Deksel van Pyrex-glas.

Maak het deksel met een zacht sponsje met schoonmaakmiddel schoon. Zorg ervoor dat de temperatuur van het deksel niet plotseling verandert (van warm naar koud). Houd een warm deksel niet onder koud stromend water. Gebruik geen doekjes die gedrenkt zijn in chemische producten, noch andere sterke schoonmaakmiddelen.

Thermostaat voor afstellen van de temperatuur.

Maak de thermostaat schoon met zachte papieren doekjes. Maak de opening voor de stekker van de thermostaat nooit met vochtige doeken of papier schoon. Deze dient altijd droog te bliijven.

Nadat u het apparaat heeft schoongemaakt dient u het helemaal af te drogen met keukenpapier. Vet het oppervlak van het apparaat tenslotte in met wat olie of boter.

TABEL MET KOOKTIJDEN VOOR DE EVELYN

GERECHT	KOOKTIJD	STAND	TEMPERATUUR
Pasteitjes, croissant	1 min. per kant	2, 4	80ºC
Gebakken ei	2 min.	2, 4, 6	150ºC
Pannenkoeken	1-2 min. per kant	2, 4, 6, 8	160ºC
Omelet	2 min. per kant	2, 4, 6, 8	160ºC
Verse kaas	1 min. per kant	2, 4, 6	150ºC
Toast	1 min. per kant	2, 4, 6	150ºC
Sandwiches	2 min. per kant	2, 4, 6, 8	170ºC
Courgette, knoflook, paddestoelen, aubergine, tomaten, paprika, ui, etc.	2 min. per kant	2, 4, 6	150ºC
Gesneden: aardappelen, pompen, wortel	3 min. per kant	2, 4, 6	150ºC
Worstjes	2-3 min. per kant	2, 4, 6	150ºC
Entrecôte van kalfsvlees	2-3 min. per kant	2, 4, 6, 8	180ºC
Kalfsfilet of varkensfilet	3 min. per kant	2, 4, 6, 8	180ºC
Lamskoteletjes	3 min. per kant	2, 4, 6, 8	170ºC
Varkenskarbonade	3 min. per kant	2, 4, 6, 8	170ºC
Konijn (in stukjes)	3-4 min. per kant	2, 4, 6, 8	160ºC
Visspies	2 min. per kant	2, 4, 6	160ºC
Tonijn, zalm makreel, zwaardvis, etc.	2-3 min. per kant	2, 4, 6, 8	160ºC
Schaaldieren	2-3 min. per kant	2, 4, 6, 8	180ºC
Inktvis, etc.	2-3 min. per kant	2, 4, 6, 8	180ºC
Pizza’s	7-10 min.	2, 4, 6, 8, 10	240ºC
Paella	35-45 min.	2, 4, 6, 8, 10	160ºC-240ºC

GR

ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Η χρήση των ηλεκτρικών συσκευών μας αναγκάζει να παίρνουμε μέτρα ασφαλείας τόσο γιά την ηλεκτρική συσκευή που μόλις αποκτήσαμε όσο και γιά τον χρήστη.

1. Διαβάστε προσεκτικά όλες τις παρατηρήσεις και τις συστάσεις.
2. Μην αγγίζετε τις θερμές επιφάνειες. ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΣΤΕ ΤΑ ΠΛΕΥΡΙΚΑ ΧΕΡΟΥΛΙΑ ή τα πόδια της ηλεκτρικής συσκευής καθώς αυτά είναι πράγματι ανθεκτικά στην θέρμανση.
3. Προς αποφυγή τυχόν ηλεκτροπληξίας, σιγουρευτείτε πως τόσο ο Θερμοστάτης όσο και το ηλεκτρικό καλώδιο τροφοδοσίας και η συσκευή είναι απολύτως στεγνοί.
4. Τα βήματα που πρέπει να ακολουθήσετε γιά την θέση σε λειτουργία της συσκευής:
   ΠΡΩΤΟ: βάλτε βαθειά και μέχρι το μέγιστο όριο τον Θερμοστάτη στην προβλεπόμενη, γιά αυτόν, πρίζα στο κύριο σώμα της ηλεκρικής συσκευής, αφήνοντας τον δείκτη της θερμοκρασίας στο "0".
   ΔΕΥΤΕΡΟ: τοποθετείστε τον ρευματολήπτη του ηλεκτρικού καλωδίου στην πρίζα παροχής ηλεκτρικού ρεύματος του δικτύου.
5. Γιά να βάζετε ή γιά να βγάζετε απο την πρίζα παροχής ηλεκτρικού ρεύματος το καλώδιο και τον θερμοστάτη της ηλεκτρικής συσκευής, ποτέ δεν θα πρέπει να τραβάτε απο το καλώδιο, παρα μόνο απο τον αντίστοιχο ρευματολήπτη ή τον θερμοστάτη.
6. Σιγουρευτείτε πως τόσο η πρίζα παροχής ηλεκτρικού ρεύματος του δικτύου όσο και το καλώδιο τροφοδοσίας που πρόκειται να χρησιμοποιήσετε βρίσκονται σε καλή κατάσταση, έτσι ώστε να εγγυούνται μία ασφαλή και άψογη λειτουργία.
7. Μην προχωρήσετε στην χρησιμοποίηση προιόντων ή συστατικών διαφορετικών απο τα αυθεντικά.
8. Φροντίστε να έχετε το ηλεκτρικό καλώδιο τροφοδοσίας μακριά απο τις θεμαινόμενες επιφάνειες.
9. Μην θέτετε ποτέ σε λειτουργία την ηλεκτρική συσκευή κοντά στο μάτι μίας κουζίνας υγραερίου ή σε ένα ηλεκτρικό σώμα θέρμανσης.
   Διατηρείστε την ελάχιστη απόσταση της τάξης των 15 χμ ανάμεσα στην σκάρα ψησίματος και την επιφάνεια ή τον τοίχο.
10. Οσο έχετε σε λειτουργία την ηλεκτρική συσκευή, φροντίστε αυτή να βρίσκεται μακριά απο χώρους όπου βρίσκονται μικρά παιδιά.
11. Φροντίστε να λαμβάνετε τις αναγκαίες προφυλάξεις όπως πρέπει, όταν πρόκειται να μετακινήσετε την σκάρα του ηλεκτρικού τηγανιού.
12. Αυτή η ηλεκτρική συσκευή θα πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο όταν τηρούνται αυστηρά οι προηγουμένως αναφερθείσες οδηγίες χρήσης.
13. Εάν το ηλεκτρικό καλώδιο ρεύματος έχει υποστεί βλάβη, θα πρέπει να αντικατασταθεί απο τον κατασκευαστή ή απο ένα επίσημα αναγνωρισμένο τεχνικό γραφείο εξυπηρέτησης ή απο ένα εξειδικευμένο προσωπικό, με απώτερο σκοπό την αποφυγή οποιουδήποτε κινδύνου.
14. Αυτή η ηλεκτρική συσκευή θα πρέπει να χρησιμοποιείται αποκλειστικά και μόνο με την κατάλληλη κινητή πρίζα, εύκολα αποσυναρμολογούμενη.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Αυτόματος Ρυθμιστής της Θερμοκρασίας:
Ο θερμοστάτης βρίσκεται ενσωματωμένος στο ηλεκτρικό καλώδιο τροφοδοσίας, το οποίο μπορούμε να αποχωρίσουμε απο την ηλεκρική συσκευή. Η ρύθμιση αυτού του θερμοστάτη είναι απο τους 0ΊΧ έως και τους 240ΊΧ με έναν επιλογέα απο το 0 έως και το 10, επιτρέποντάς μας να επιλέγουμε την ιδανική θερμοκρασία γιά κάθε φαγητό, εγγυώντας ένα εξαιρετικό αποτέλεσμα μεγάλης ποιότητας και προσφέροντας φαγητά με πολύ υψηλές θρεπτικές ιδιότητες.
Ανάλογα λοιπόν του τύπου φαγητού που φτιάχνετε, γίνεται η επιλογή της θερμοκρασίας.
Απο την στιγμή που έχει επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία, το φωτεινό λαμπάκι του θερμοστάτη σβήνει αυτόματα, ακριβώς έτσι, όπως ανάβει εκ νέου όταν αυτή κατέβει.

Σωστή χρησιμοποίηση:

- Πριν απο κάθε χρήση, καθαρίστε προσεκτικά την σκάρα και το καπάκι της ηλεκρικής συσκευής.
- Μετά απο κάθε χρήση, λαδώστε την σκάρα του τηγανιού με λάδι ή με βούτυρο.

Για την θέση σε λειτουργία:

1. Τοποθετείστε τον δείκτη της θερμοκρασίας στην θέση "0" και τοποθετείστε τον ρευματολήπτη του ρυθμιστή της θερμοκρασίας ΣΤΑΘΕΡΑ ΚΑΙ ΒΑΘΕΙΑ μέσα στην πρίζα παροχής του ηλεκτρικού ρεύματος.

Σημαντική σημείωση: Εάν ο ρυθμιστής θερμοκρασίας δεν έχει μπεί σωστά μέσα στην πρίζα παροχής του ηλεκτρικού ρεύματος, μπορεί να προκληθεί μία ανώμαλη υπερθέρμανση, κάτι πού θα μπορούσε να προκαλέσει βλάβες στην ηλεκτρική συσκευή και ακόμα να γίνει αφορμή πρόκλησης ατυχημάτων. Συνεπώς να είστε απόλυτα σίγουροι ότι ο ρυθμιστής της θερμοκρασίας είναι σταθερά και βαθειά τοποθετημένος μέσα στην πρίζα παροχής του ηλεκτρικού καλωδίου.

2. Τοποθετείστε τον ρευματολήπτη στην πρίζα παροχής ηλεκτρικού ρεύματος του δικτύου.
Η λυχνία ελέχγου ανάβει απο την στιγμή που το καλώδιο τροφοδοσίας έχει μπεί στην πρίζα παροχής ηλεκτρικού ρεύματος του δικτύου.

3. Η κλίμακα της θερμοκρασίας έχει πέντε διαφορετικές φάσεις, που μπορούν να επιλεχτούν ανάλογα με το είδος του φαγητού που φτιάχνουμε.

4. ¿Πως αρχίζουμε να μαγειρεύουμε?

1) Απο την στιγμή που έχετε βάλει το καλώδιο τροφοδοσίας, περιμένετε γιά περίπου 5 λεπτά. Η λυχνία ελέχγου θα ανάψει και τώρα μπορείτε να αρχίσετε να μαγειρεύετε.
   Εάν η λυχνία ελέγχου σβήσει, μην πανικοβάλεστε, δεν έχει υποστεί βλάβη, θυμηθήτε πως είναι εφοδιασμένη με μία αυτόματη λειτουργία που θα την κάνει να σβήσει όταν φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία.
   Εάν κατα την διάρκεια της χρησιμοποίησης της συσκευής για πρώτη φορά, επισημάνετε κάποιές μη κανονικές οσμές, μην σας απασχολεί. Δεν είναι βλαβερές για την υγεία σας. Η θέρμανση της προστατευτικής επικάλλυψης απο ρετσίνα, με την οποία παραδίδεται η συσκευή απο το εργοστάσιο παραγωγής, συνηθίζει να αναδίδει αυτού του είδους τις οσμές, αλλά με την πάροδο μερικών λεπτών εξαφανίζονται.
   Μην αγγίζετε την βάση της ηλεκτρικής συσκευής. Μετακινείστε και χειριστείτε το τηγάνι μόνο απο τα χερούλια και τα πόδια που είναι ανθεκτικά στην θέρμανση.
2) Με το EVELYN μπορείτε ήδη να αρχίσετε να απολαμβάνετε γευστικά φαγητά, μαγειρευμένα με πολύ λίγο λίπος γιά μία υγιεινή διατροφή και γιά να βελτιώσετε σημαντικά την ευμάρειά σας.
3) Το καπάκι απο κρύσταλλο PIREX θα πρέπει να χρησιμοποιείται σε κάθε περίπτωση, όχι μόνο διότι είναι πιο ανθεκτικό στην θέρμανση, αλλά και επειδή διατηρεί επίσης και διανέμει την θέρμανση απο το επάνω μέρος, προσφέροντας επιπλέον τα φαγητά πιο τραγανά.
   Το καπάκι απο κρύσταλλο μας επιτρέπει να επιβλέπουμε την πορεία του μαγειρεύματος του φαγητού, χωρίς οσμές και πιτσιλίσματα.
   Το καπάκι είναι εφοδιασμένο με μία βαλβίδα γιά την διαφυγή του εξατμιζόμενου νερού, μην επιτρέποντας το φαγητό να μαγειρεύεται μέσα σε μη επιθυμητά υγρά, αλλά και γιά να γίνεται περισσότερο μαλακό και γευστικό.
4) Οταν το φαγητό έχει φτάσει στο ακριβές σημείο μαγειρεύματος, τοποθετείστε τον ρυθμιστή της θερμοκρασίας στο "0". Εάν τώρα επιθυμείτε να διατηρήσετε το φαγητό ζεστό, κατεβάστε τον μέχρι την θέση "2".
5) Πριν προχωρήσετε στο σερβίρισμα του φαγητού, τοποθετείστε τον ρυθμιστή της θερμοκρασίας εκ νέου στο "0".
6) Αφαιρείτε τον ρευματολήπτη και τον θερμοστάτη του τηγανιού. Στην συνέχεια μπορείτε να σερβίρετε το φαγητό στο τραπέζι μέσα στο ίδιο σκεύος.

Προσοχή: Πρώτα αφαιρείτε τον ρευματολήπτη απο τον πρίζα παροχής ηλεκτρικού ρεύματος του δικτύου. Σε δεύτερη φάση, αφαιρείτε με μεγάλη προφύλαξη τον θερμοστάτη (το άλλο άκρο του καλωδίου τροφοδοσίας) του ενσωματωμένου ρευματολήπτη στην βάση της ηλεκτρικής συσκευής. Οταν έχει κρυώσει αρκετά ο ρευματολήπτης καθαρίστε τον με ένα στεγνό και καθαρό πανί.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΑΝΤΙΚΟΛΛΗΤΙΚΗΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑΣ.

Η επιφάνεια του τηγανιού είναι πρώτης ποιότητας, κατασκευασμένη απο αντικολλητικό υλικό, όπου δεν κολλά απολύτως τίποτα.
Γιά αυτόν ακριβώς τον λόγο θα πρέπει να φροντίζετε για την λήψη των ακόλουθων προστατευτικών μέτρων:

- Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά κούπες ή κουτάλες κουζίνας. Σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε

ξύλινα ή πλαστικά μαγειρικά σκεύη.
- Εάν έχετε να κόψετε κρέας, αλλαντικά ή ψάρια, σας συνιστούμε να βγάζετε τις τροφές απο το τηγάνι και να προχωρείτε στον τεμμαχισμό τους επάνω σε ένα ξύλινο πλαίσιο.
- Να είστε σίγουροι ότι ούτε το ηλεκτρικό καλώδιο τροφοδοσίας ούτε ο θερμοστάτης τρίβεται ή στηρίζεται επάνω στο τηγάνι της ηλεκτρικής συσκευής.
- Μην χρησιμοποιείτε δυνατές σβούρτσες απο νάυλον αλλά ούτε μεταλλικές για τον καθαρισμό του τηγανιού.
- Το τηγάνι θα πρέπει να καθαρίζεται μετά απο κάθε χρησή του, και έχοντας φτάσει σε ένα ευμεταχείριστο κρύωμα, με ένα καθαρό και στεγνό πανί. Σας συνιστούμε την χρησιμοποίηση χαρτοπετσετών κουζίνας.
- Γιά ένα φαγητό περισσότερο υγιεινό και γνήσιο, σας συμβουλεύουμε να μην χρησιμοποιείτε λάδι κατευθείαν επάνω στο αντικολλητικό τηγάνι, αλλά καλλίτερα να αλείφετε απο πριν, τα κρέατα, τα χορταρικά, και τα ψάρια με διάφορα καρικεύματα, βούτυρο, λάδι, λεμόνι, κρασί, μουστάρδα, σόγια, κ.λ.π.
- Τα κατεψυγμένα προιόντα μπορούν να μαγειρεύονται μειώνοντας τις θερμοκρασίες σε ένα 50%, σύμφωνα με την προστιθέμενη κλίμακα και αυξάνοντας τον χρόνο προετοιμασίας.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Σας συνιστούμε τις ακόλουθες πρακτικές προτάσεις και υποδείξεις γιά έναν σωστό καθάρισμα:

Αντικολλητική σκάρα, εν θερμώ κατάσταση.

Μετά απο κάθε χρησιμοποίησή της, καθαρίστε την σκάρα με ένα υγρό πανί κουζίνας, ή με μία χαρτοπετσέτα. Εάν παραμένουν κατάλοιπα επάνω στην επιφάνεια, ρίχτε μία μικρή ποσότητα νερού στην σκάρα και την θερμαίνετε εκ νέου γιά να διαλυθούν αυτά τα υπόλοιπα τροφών. Αναζητείστε την βοήθεια, εάν το κρίνετε αναγκαίο, μίας ξύλινης ή ελαστικής σπάτουλας.
Μην προχωρήσετε στην χρησιμοποίηση δυνατών απορρυπαντικών ούτε αποξεστικών, όπως βούρτσες ή σφουγγάρια απο νάυλον ή μεταλλικές.
Ποτέ μην εισάγετε την σκάρα στο νερό αλλά ούτε να την πλύνετε με νερό ενώ ακόμα είναι ζεστή.

Αντικολλητική σκάρα, σε κρύα κατάσταση.

Καθαρίστε την με ένα απαλό σφουγγάρι και με μία μικρή ποσότητα, μη σκληρυντικού, απορρυπαντικού. Αποφύγετε το να εισέρχεται νερό στο εσωτερικό της σκάρας.

Καπάκι απο κρύσταλλο Πιρεξ.

Προχωρείστε στον καθαρισμό της με ένα απαλό σφουγγάρι και απαλά απορρυπαντικά. Μην προχωράτε στην βίαιη αλλαγή της θερμοκρασίας του καπακίου (απο θερμό σε κρύο). Μην βάζετε το καπάκι κάτω απο την ροπή κρύου νερού ενώ ακόμα είναι ζεστό. Μην χρησιμοποιείτε χαρτοπετσετάκια βρεγμένα με χημικά προιόντα και άλλα δυνατά απορρυπαντικά.

Ρυθμιστικός θερμοστάτης της θερμοκρασίας.

Καθαρίστε τον θερμοστάτη με απαλά χαρτοπετσετάκια. Μην επιχειρήσετε ποτέ τον καθαρισμό της κοιλότητας του ρευματολήπτη του θερμοστάτη με υγρά πανιά ή υγρές χαρτοπετσέτες.

Απο την στιγμή που η ηλεκτρική συσκευή έχει πλήρως καθαριστεί, στεγνώστε την εντελώς με μία χαρτοπετσέτα. Στο τέλος αλείφτε με μιά ελαφρά στρώση λαδιού ή βουτύρου την επιφάνεια του αντικολλητικού τηγανιού.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΤΟΥ ΧΡΟΝΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΥΜΑΤΟΣ ΜΕ ΤΟ EVELYN

ΤΡΟΦΕΣ	ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΥΜΑΤΟΣ	ΕΠΙΛΟΓΕΑΣ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ
Πίτες, κρουασάντ	1 λεπτό κάθε πλευρά	2, 4	80ºC
Τηγανητό αυγό	2 λεπτά.	2, 4, 6	150ºC
Κρέπες	1-2λεπτά κάθε πλευρά	2, 4, 6, 8	160ºC
Γαλλική ομελλέτα	2 λεπτά κάθε πλευρά	2, 4, 6, 8	160ºC
Φρέσκο τυρί	1 λεπτό κάθε πλευρά	2, 4, 6	150ºC
Τόστ	1 λεπτό κάθε πλευρά	2, 4, 6	150ºC
Σάντουιτς	2 λεπτά κάθε πλευρά	2, 4, 6, 8	170ºC
Κολοκυθάκια,σκόρδα, μανιτάρια, μελιτζάνες, ντομάτες, πιπεριές, κρεμμύδια, κ.λ.π. χεβολλασ, ετχ.	2 λεπτά κάθε πλευρά	2, 4, 6	150ºC
Πατάτες, κολοκύθα, Καρότα λεπτοκομμένα	3 λεπτά κάθε πλευρά	2, 4, 6	150ºC
Λουκάνικα	2-3 λεπτά κάθε πλευρά	2, 4, 6	150ºC
Μοσχαρίσιο Εντρεκοτ	2-3 λεπτά κάθε πλευρά	2, 4, 6, 8	180ºC
Μοσχαρίσιο ή χοιρινό φιλλέτο	3 λεπτά κάθε πλευρά	2, 4, 6, 8	180ºC
Μπριζόλες αρνίσιες	3 λεπτά κάθε πλευρά	2, 4, 6, 8	170ºC
Παιδάκια χοιρινά	3 λεπτά κάθε πλευρά	2, 4, 6, 8	170ºC
Κουνέλι (τεμμαχισμένο)	3-4 λεπτά κάθε πλευρά	2, 4, 6, 8	160ºC
Σουβλάκι απο ψάρι	2 λεπτά κάθε πλευρά	2, 4, 6	160ºC
Τόνος, σολωμός, Σκουμπρί, ξιφίας κ.λ.π.	2-3 λεπτά κάθε πλευρά	2, 4, 6, 8	160ºC
Οστρακα	2-3 λεπτά κάθε πλευρά	2, 4, 6, 8	180ºC
Σουπιές,καλαμάρια κ.λ.π.	2-3 λεπτά κάθε πλευρά	2, 4, 6, 8	180ºC
Πίτσες	7-10 λεπτά	2, 4, 6, 8, 10	240ºC
Παέλια(θαλασσινό ισπανικό φαγητό)	35-45 λεπτά	2, 4, 6, 8, 10	160ºC-240ºC

RU

НЕОБХОДИМЫЕ МЕРЫ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Соблюдение мер по технике безопасности необходимо как во избежание повреждения приобретенного прибора, так и в целях предупреждения опасности для пользователя.

1. Внимательно прочтите инструкции и рекомендации по эксплуатации.
2. Не прикасайтесь к нагретым поверхностям прибора, ИСПОЛЬЗУЙТЕ ДЛЯ ЭТОГО РУЧКИ или ножки прибора, не подвергающиеся нагреванию.
3. Во избежание поражения током следите за тем, чтобы термостат, кабель питания и сам прибор были абсолютно сухими.
4. Процедура включения прибора:
   ПЕРВОЕ: введите до упора термостат в предназначенную для него на корпусе прибора розетку, предварительно выставив индикатор температуры на отметку “0”.
   ВТОРОЕ: подсоедините кабель питания к электросети.
5. Для отсоединения прибора от сети или термостата от прибора никогда не дергайте за шнур, потяните для этого вилку или сам термостат.
6. Следите за исправностью кабеля питания и его разъема – это гарантирует надежное функционирование прибора.
7. Не допускайте пользование прибором с неоригинальными средствами или компонентами.
8. Следите за тем, чтобы шнур питания не касался нагретых поверхностей.
9. Не пользуйтесь прибором вблизи от газовой плиты или электрической печки. Не забывайте, что расстояние между жаровней и столешницей или стеной должно быть не менее 15 см.
10. Не допускайте приближения детей к работающему прибору.
11. Будьте особенно осторожны при снятии жаровни со сковороды.
12. При пользовании прибором необходимо строго соблюдать приведенные выше инструкции.
13. Во избежание опасности неисправный шнур питания должен быть заменен изготовителем, его отделом технического обслуживания или другим опытным специалистом.
14. Допускается использование кабеля только в соответствии с характеристиками электропитания прибора.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Автоматический регулятор температуры:
Термостат смонтирован на кабеле питания и может быть легко отсоединен от прибора. Термостат работает в диапазоне температур от 0ºC до 240ºC, распределенным по позициям от 0 до 10 и позволяющим выбор оптимальной температуры для приготовления конкретного блюда, что гарантирует прекрасный результат и сохранение питательных свойств продуктов.
Выставить температуру в соответствии с приготовляемыми продуктами.
По достижению запрограммированной температуры световой индикатор термостата автоматически отключается, вновь загораясь, как только температура понижается.

Правильное использование прибора:
- Перед каждым использованием прибора следует тщательно очистить жаровню и корпус прибора.
- По окончанию пользования смазать жаровню растительным или сливочным маслом.

Включение прибора:
1. Установить индикатор температуры в позицию "0" и ДО УПОРА ввести разъем термостата в гнездо.
   Внимание: Неправильное подсоединение температурного регулятора может привести к анормальному нагреванию, что, в свою очередь, способно вызвать повреждение прибора и даже явиться причиной несчастного случая. Поэтому следует обязательно убедиться в том, что термостат введен в гнездо до упора и надежно в нем закреплен.

2. Подсоединить кабель питания к электросети.
При подсоединении шнура к электросети контрольная лампочка прибора загорается.

3. Температурная шкала разделена на пять позиций, выбираемых в соответствии с типом приготавливаемого блюда.

4. Как приступать к готовке?
1) После подсоединения прибора к сети выждите 5 минут. Вы можете приступать к приготовлению пищи, как только загорится контрольная лампочка прибора.
   Если контрольная лампочка погасла, это не значит, что она перегорела. Не забывайте, что она автоматически отключается, когда прибор нагревается до заданной температуры.
   Не беспокойтесь, если при первом использовании прибора вы почувствовали странный запах. Ничто не угрожает вашему здоровью. Этот запах вызван нагреванием защитного средства, которым обрабатывается прибор в процессе его изготовления. Через несколько минут запах исчезнет.
   Не прикасайтесь к основе прибора. Передвигайте прибор только с помощью ручек и ножек, не подвергающихся нагреванию.
2) EVELYN позволит вам готовить вкусные блюда, практически не пользуясь маслом, обеспечивая ваш организм здоровым питанием и улучшая ваше самочувствие.
3) Крышкой из стекла PIREX рекомендуется пользоваться во всех случаях, поскольку она не только обладает жаропрочными свойствами, но и способствует распределению тепла по всей поверхности сковороды, в результате чего приготовляемое блюдо покрывается хрустящей корочкой.
   Прозрачное стекло позволяет следить за процессом приготовления пищи, предупреждая разбрызгивание и распространение запахов.
   Крышка снабжена клапаном для удаления влаги, испаряющейся в процессе готовки, благодаря чему пища получается более нежной и сочной.
4) Если ваше блюдо готово, переключите регулятор температуры в позицию "0". Чтобы пища не остывала, ее температуру можно поддерживать в позиции "2".
5) Перед подачей блюда установите температуру в позицию "0".
6) Отсоедините прибор от сети и термостат от прибора. Приготовленное блюдо можно подавать на стол прямо в сковороде.

Внимание: Прежде всего следует отсоединить от сети кабель питания. Затем осторожно выньте находящийся на другом конце кабеля термостат из гнезда в основании прибора. После того как прибор остынет, очистить гнездо термостата с помощью чистой сухой тряпки.

УХОД ЗА АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ.

Покрытие сковороды изготовлено из высококачественного антипригарного материала, препятствующего прилипанию самых различных пищевых продуктов.
Для поддержания покрытия в хорошем состоянии следует соблюдать следующие меры предосторожности:
- Не пользуйтесь металлическими лопатками или ложками. Рекомендуем использовать для этого деревянные или пластиковые кухонные принадлежности.
- Если вам надо разрезать готовящиеся мясо, колбасу или рыбу, выньте продукт из сковороды и разрежьте его на разделочной доске.
- Следите за тем, чтобы шнур питания и термостат не прикасались к нагревающимся частям прибора.
- При очистке сковороды не следует пользоваться жесткими нейлоновыми или металлическими щетками.
- Очистку сковороды необходимо производить после каждого использования, протирая остывший прибор чистой сухой тряпкой. Рекомендуем также использовать для данных целей кухонную бумагу.

- Чтобы ваша пища была более здоровой и оригинальной, вместо того, чтобы класть или наливать масло на сковородку, рекомендуем наносить его непосредственно на продукты (мясо, рыбу, овощи) вместе с различными специями, лимоном, вином, горчицей, соевым соусом и т.п.
- Для приготовления мороженых продуктов следует уменьшить температуру на 50%, в соответствии с приводимой таблицей, соответственно удлиняя время готовки.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОЧИСТКЕ
Для проведения правильной очистки прибора рекомендуем вам соблюдать следующие правила:

Жаровня с антипригарным покрытием в нагретом состоянии.
По окончании пользования прибором протрите жаровню влажной тряпкой или бумажной салфеткой. Если на ее поверхности остались следы пищи, налейте немного воды и слегка нагрейте сковороду. Для удаления остатков пищи по мере необходимости пользуйтесь резиновой или деревянной лопаткой.
Никогда не прибегайте ни к едким моющим средствам, ни к нейлоновым или металлическим щеткам.
Никогда не погружайте прибор в воду, ни мойте его с водой в нагретом состоянии.

Жаровня с антипригарным покрытием в остывшем состоянии.
Протрите жаровню мягкой губкой с небольшим количеством мыла. Следите за тем, чтобы вода не попадала внутрь прибора.

Крышка из стекла Pirex.
Мойте крышку, используя для этого мягкую губку и неагрессивное моющее средство. Не подвергайте крышку резкому перепаду температуры: не подставляйте горячую крышку под струю холодной воды. Не пользуйтесь ни салфетками с химической пропиткой, ни едкими моющими средствами.

Термостат для регулировки температуры.
Для очистки термостата используйте мягкие бумажные салфетки. Не очищайте гнездо термостата влажной тряпкой или бумагой. Эта часть прибора всегда должна быть сухой.

После завершения очистки прибора, насухо вытрите его тряпкой. В заключение смажьте антипригарное покрытие сковороды небольшим количеством растительного или сливочного масла.

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ НА СКОВОРОДЕ EVELYN

ПРОДУКТЫ	ВРЕМЯ ГОТОВКИ	ПОЗИЦИЯ	tº
Пирожки, круассаны	1 мин. с кажд. стор.	2, 4	80ºC
Яичница	2 мин.	2, 4, 6	150ºC
Блины	1-2 мин. с кажд. стор.	2, 4, 6, 8	160ºC
Омлет	2 мин. с кажд. стор.	2, 4, 6, 8	160ºC
Мягкий сыр	1 мин. с кажд. стор.	2, 4, 6	150ºC
Тосты	1 мин. с кажд. стор.	2, 4, 6	150ºC
Сэндвичи	2 мин. с кажд. стор.	2, 4, 6, 8	170ºC
Кабачки, чеснок, грибы, баклажаны, помидоры, сладкий перец, лук и т.п.	2 мин. с кажд. стор.	2, 4, 6	150ºC
Картофель, тыква, морковь (кусочками)	3 мин. с кажд. стор.	2, 4, 6	150ºC
Сосиски	2-3 мин. с кажд. стор.	2, 4, 6	150ºC
Антрекот из телятины	2-3 мин. с кажд. стор.	2, 4, 6, 8	180ºC
Телячье и свиное филе	3 мин. с кажд. стор.	2, 4, 6, 8	180ºC
Бараньи ребрышки	3 мин. с кажд. стор.	2, 4, 6, 8	170ºC
Свиная отбивная	3 мин. с кажд. стор.	2, 4, 6, 8	170ºC
Кролик (кусочками)	3-4 мин. с кажд. стор.	2, 4, 6, 8	160ºC
Рыбный шашлык	2 мин. с кажд. стор.	2, 4, 6	160ºC
Тунец, лосось, скумбрия, рыба-меч и т.п.	2-3 мин. с кажд. стор.	2, 4, 6, 8	160ºC
Раки, креветки и т.п.	2-3 мин. с кажд. стор.	2, 4, 6, 8	180ºC
Каракатица, кальмары	2-3 мин. с кажд. стор.	2, 4, 6, 8	180ºC
Пицца	7-10 мин.	2, 4, 6, 8, 10	240ºC
Паэлья	35-45 мин.	2, 4, 6, 8, 10	160ºC-240ºC

جدول أوقات الطبخ بEVELYN

الغذاء	وقت الطبخ	معدل	درجات الحرارة
فطائر محشوة، هلاليات	دقيقة كل جانب	2، 4	80ºC
بيض مقلي	دقيقتان	2، 4، 6	150ºC
كريب	دقيقة أو دقيقتان كل جانب	2، 4، 6، 8	160ºC
جوعة	دقيقتان كل جانب	2، 4، 6، 8	160ºC
جبن طازج	دقيقة كل جانب	2، 4، 6	150ºC
خبز محمص	دقيقة كل جانب	2، 4، 6	150ºC
سندويتشات	دقيقتان كل جانب	2، 4، 6، 8	170ºC
كوسى، ثوم، فطر، باذنجان، طماطم، فلفل، بصل، الخ...	دقيقتان كل جانب	2، 4، 6	150ºC
بطاطس، قرع، جزر مقطوعة.	ثلاث دقائق كل جانب	2، 4، 6	150ºC
سجق	دقيقتان ثلاث كل جانب	2، 4، 6	150ºC
لحم ضلع العجل	ثلاث دقائق كل جانب	2، 4، 6، 8	180ºC
شريحة لحم العجل أو الخنزير	ثلاث دقائق كل جانب	2، 4، 6، 8	180ºC
ضلع خروف	ثلاث دقائق كل جانب	2، 4، 6، 8	170ºC
ضلع الخنزير	ثلاث دقائق كل جانب	2، 4، 6، 8	170ºC
أرنب مقطوع	ثلاث أربع دقائق كل جانب	2، 4، 6، 8	160ºC
سفافيد سمك	دقيقتان كل جانب	2، 4، 6	160ºC
تن، سمك سليمان، إسقومري، أبو سيف، الخ...	دقيقتان ثلاث كل جانب	2، 4، 6، 8	160ºC
قشريات، الخ...	دقيقتان ثلاث كل جانب	2، 4، 6، 8	180ºC
سيبياء، أم حبر...	دقيقتان ثلاث كل جانب	2، 4، 6، 8	180ºC
بيزا	من سبع إلى عشر دقاءق	2، 4، 6، 8، 10	240ºC
بايللا	من ثلاث وثلاثين إلى ثلاث وأربعين أربعين دفيفة	2، 4، 6، 8، 10	160ºC-240ºC

مقلاة مضادة للالتصاق ساخنة.
نظف المقلاة بعد استخدامها باستعمال قماش مبلل أو قماش من الورقة. في حالة أن بقي بعض بقايا على السطح، فضع قليلاً من الماء في المقلاة ثم أعيد تسخينها لتحليل هذه البقايا. استعمل، إن كان ضرورياً، ملوقاً من المطاط أو الخشب.
لا تستعمل مواد منظفة أو حاكّة كما فرش أو إسفنج من النايلون أو المعدن.
لا تغمس الصفيحة في الماء ولا تنظفها بالماء وهو ساخنة.

مقلاة مضادة للالتصاق باردة
نظفها باستعمال إسفنجاً ليناً وقليلاً من المنظف الغير الحاكّ. جنب أن يدخل الماء داخله.

غطاء من الزجاج بيركس.
نظف الغطاء باستعمال إسفنجاً ليناً ومنظفاً غير حاكٍ. لا تغير حرارة الغطاء فجأة (من ساخن إلى بارد). لا تضع الغطاء تحت شعاع الماء وهي ساخنة. لا تستعمل فوطاً مبلولة بالمواد الكيماوية أو غيرها من المنظفات القوية.

ترموستات لتعديل الحرارة
نظف الترموستات باستعمال فوط لينة من الورقة. لا تنظف جوف مقبس الترموستات باستعمال قماش أو ورقة مبللة. يجب أن يكون جافاً دائماً.
لما يكون الجهاز نظيفاً، فجففه بقماش. أخيراً، فطلي صفيحة المقلاة المضادة للالتصاق برفق بقليل من الزيت أو الزبدة.

2- ضع المفتاح في مقبس الشبكة الكهربائية.
سيشتعل مصباح الضبط بعد توصيل السلك إلى الشبكة.

3- إن سلّم درجات الحرارة لها خمسة أدوار، يمكن اختيارها حسب نوع الغذاء.

4- كيف تشرع في الطهي.
1) انتظر خمس دقائق بعد توصيل السلك. سيشتعل ضوء مصباح الضبط. ثم تستطيع أن تبدأ بالطبخ.
في حالة أن انطفأ مصباح الضبط، فلا تقلق، إنه ليس عاطلاً، اذكر أن للمصباح وظيفة أوتوماتيكية فإنه سينطفئ لما يحصل إلى الحرارة المرغوب فيها.
إذا شعرت روائح غير مرغوب فيها خلال الاستعمال الأول، فلا تقلق، فإنه ليس مضراً للصحة. إن أصل الروائح الراتينج المحمية القادمة من المصنع، فإنها سيتلاشى بعد بضع دقائق.
لا تلمس قاعدة الجهاز. حرك وعالج المقلاة باستعمال المقابض والقوائم المقاومة للحرارة فقط.
2) عن طريق EVELYN تستطيع أن تبدأ تتمتع من أغذية لذيذة، مطبوخة بقليل من الشحم لمنح تغذية صحية ومزيد من رفاهيتك.
3) يجب أن تستعمل دائماً الغطاء الزجاجي PIREX فإنه ليس مقاوماً للسخونة فقط فإنما يحفظ السخونة فيوزعها في الطرف الفوقاني فضلاً على إتاحة الأغذية لمسة محمصة.
يتيح الغطاء الزجاجي بتحقيق تطور طبخ الأغذية بدون روائح ولا طرطشات.
إن للغطاء صماماً لإخراج الماء المبخر لا يتيح أن تطبخ الأغذية بالسوائل غير المرغوب فيها، فتبقى أنعم أكثر عصارة.
4)عندما تكون الأغذية معدّة، فضع معدل الحرارة على وضع "0". إذا أردت أن تحفظ على سخونة الأغذية، فأنزل إلى وضع "2".
5) قبل تقديم الأغذية، ضع معدل الحرارة على وضع "0" من جديد.
6) اقطع اتصال القابس والترموستات من المقلاة. ثم يمكنك تقديم الأغذية إلى السفرة في نفس الوعاء.

تحذير: أولا استخرج القابس من مقبس الشبكة. ثانياً استخرج الترموستات باعتناء (الطرف الثاني من السلك) من المقبس المندمج إلى قاعدة الجهاز. لما يبرد، فامسحه بقماش جاف نظيف داخل المقبس.

عناية السطح المضاد للالتصاق وصيانته

أن صفيحة المقلاة من أرفع الجودة فهي مصنوعة من مادة مضادة للالتصاق لا يلتصق لها أي شيء.
لذلك يجب مراعاة الاحتراسات الواعية التالية:
- لا تستخدم مجرفات أو ملاعق معدنية. ننصحك باستعمال أوعية من الخشب أو البلاستك.
- في حالة أن يجب عليك أن تقطع اللحم، السجق أو السمك، ننصحك باستخراج الأغذية من المقلاة ثم تقطعها فوق لوحة.
- تأكد أن لا يلمس السلك الكهربائي ولا الترموستات وأن لا يعتمد على مقلاة الجهاز.
- لا تستعمل فرش صلبة من النايلون ولا من المعدن لتنظيف المقلاة.
- يجب تنظيف المقلاة بعد كل مرة تستخدمها، وبعد أن يبرد في شكل يمكنك من معالجتها باليد باستعمال قماش نظيف جاف. ننصحك باستعمال ورقة المطبخ.
- للحصول على أغذية أكثر صحية وطبيعية، ننصحك بعدم استعمال الزيت فوق المقلاة المضاد للالتصاق مباشرة، فإنما يفضل نقع اللحوم، الخضروات، السمك بالتوابل المختلفة، الزبدة، الزيت، الليمون، الخمر، الخردل، الصويا، الخ...
- يمكن طبخ المنتجات المجمدة بتخفيض الحرارة حتى نصفه، حسب الجدول الملحق وبزيادة وقت الطبخ.

إرشادات لتنظيف الجهاز
ننصحك بمتابعة الممارسات والنصائح التالية لتنظيف صحيح:

احتراسات أمنية مهمة

يجب على من يستعمل أية أجهزة كهربائية أن يراعي بعض الاحتراسات الأمنية بالنسبة للمنتج الذي اشتراه كما بالنسبة إلى مستخدمه.

1- اقرأ جميع الملاحظات والنصائح باعتناء
2- لا تلمس السطوح الساخنة. استعمل المقابض الجانبية أو أقدام الجهاز، فإنها مقاومة للسخونة.
3- لتجنيب مخاطر الصعق الكهربائي، حقق أن يكونا الترموستات، السلك والجهاز جافة في شكل تام.
4- خطوات لتشغيل الجهاز
أولاً: أثبت الترموستات إلى غاية طرفه في المقبس الموجود في الجهاز ثم ضع مؤشر الحرارة على "0".
ثانياً: أدخل قابس السلك الكهربائي في المقبس.
5- من أجل توصيل سلك الجهاز والترموستات، فلا تشد من السلك أبداً، فإنما ينبغي أن تشده من القابس المناسب أو الترموستات.
6- حقق أن يكونا القابس والسلك في حالة جيدة من أجل تأمين أداء جيد لوظيفته.
7- لا تستعمل منتجات أو عناصر غير أصلية.
8- أبعد السلك عن السطوح الساخنة
9- لا تستخدم الجهاز قريباً من صفيحة الغاز للطبخ أو من إشعاعي كهربائي. احفظ مسافة 15 سم. على الأقل بين صفيحة الشواء وبين الصفيحة أو الجدران.
10- ضع الجهاز بعيداً عن متناول يد الأطفال وأنت تستعمله.
11- اتخذ الاحتراسات الأمنية المناسبة عندما تنزع صفيحة المقلاة.
12- يُستعمل هذا الجهاز بمراعاة الإرشادات السابقة
13- إذا كان السلك مضراً، فيجب تبديله من طرف الصانع أو من طرف خدمة فنية معتمدة من أجل تجنب أية مخاطر
14- يستعمل هذا الجهاز بالقابس المتحرك المناسب.

تعليمات الاستعمال

معدل أوتوماتيكي لحرارة:
الترموستات مندمج في السلك الكهربائي، فيمكن فصله عن الجهاز. يمكن تعديله من 0 درجات إلى 240 درجة، عن طريق أداة مختارة من رقم 0 إلى رقم 10، مما يمنح باختيار الحرارة المثالية لكل طبق، بتضمين نتيجة رفيعة الجودة ذات ميزات غذائية مثالية للأغذية.

يختار الحرارة حسب نوع الطبق الذي يراد إعداده.

لما يتم الحصول على الحرارة المرغوب فيها، ينطفئ ضوء الترموستات تلقائياً كما يشتعل من جديد بانخفاض الحرارة.
استعمال صحيح للجهاز:
- قبل الاستعمال، نظف باعتناء سطح الجهاز وغطاءه.
- بعد الاستعمال، زيّت صفيحة المقلاة بالزيت أو الزبدة

لتشغيل الجهاز:

1- ضع مؤشر الحرارة على وضع "0" ثم ضع مفتاح معدل الحرارة في المقبس في شكل ثابت وإلى غاية طرفه.
ملاحظة مهمة: إذا لم يكن معدل الحرارة موصلاً توصيلاً مثقناً، فيمكن أن يتسخن في شكل غير طبيعي مما قد يضر الجهاز أو حتى يسبب حادثاً. لذلك، يجب أن تأكد أن يكون معدل الحرارة موصلاً إلى غاية طرفه.

Pol. Ind. Les Ginesteres - C/ Hostalets, 2-4-6
08293 Collbató - Barcelona (Spain)
Tel. +34 93 777 98 50 - Fax +34 93 777 93 07
www.palson.com e-mail: palson@palson.com

CE